



## - Idées apéritives / Mises en bouche -

<b>Pain surprise</b> (40 toasts) <i>(Mousse de canard, saumon fumé, rillettes d'oie, fromage frais, jambon de pays)</i>	<b>30.00 € pièce</b>
<b>Toasts prestige sur pain</b> (6x6 toasts) <i>Fromage frais / saumon fumé crème de ciboulette / jambon de pays guacamole / gambas tomate confite / magret de canard œufs de cabillaud / beurre breton fromage de chèvre / figues.</i>	<b>40.00 € / plateau</b>
<b>Carpaccio de bœuf</b> (100gr/pers) <i>(Assaisonnement balsamique)</i>	<b>4.00 € / pers.</b>
<b>Pâté en croûte apéritif</b> (tranché)	<b>3.00 € / pers.</b>
<b>Chouquette au Comté</b> (x24 pièces)	<b>15.00€ / plateau</b>
<b>Mini verrines</b> (24 pièces) <i>Tartare de bœuf / tartare de saumon / Alaska / Penne à l'italienne</i>	<b>30.00€ / plateau</b>
<b>Macarons</b> (36 pièces) <i>(Chocolat, citron, framboise, café, pistache, vanille)</i>	<b>20.00€ / plateau</b>



## - Nos salades -

(200gr/pers)

### Les classiques :

*Carottes râpées maraichères, céleri rémoulade, taboulé à l'orientale, coleslaw, salade piémontaise au jambon, concombres à la crème, mini-penne et tomates à l'Italienne.*

**4.50 € / pers.**

### Les gourmandes :

*Tagliatelles aux 2 saumons, salade du Périgord aux gésiers confits, duo de tomates /Mozzarella au basilic, salade Berlinoise, cervelas à l'Alsacienne, perles des mers, taboulé Tutti Frutti, Boulgour et quinoa au poulet / abricots et amandes.*

**6.50 € / pers.**

**Le nombre de variétés de salades par buffet est à définir suivant le nombre de convives**

**Ex : 8 pers = 2 variétés**

**12 pers = 3 variétés**



## -Nos entrées – Chaudes / froides

<b>Coquilles Saint-Jacques</b>  (3 noix)	<b>6.80 € / pièce</b>
<b>Feuilleté Dartois</b>  (jambon/béchamel)	<b>6.00 € / pers.</b>
<b>Bouchée à la reine aux ris de veau</b>  (jambon/béchamel)	<b>6.00 € / pièce</b>
<b>Cocotte de ris de veau crémé en croûte</b>  (jambon/béchamel)	<b>6.80 € / pièce</b>
<b>Escargots de Bourgogne</b>  (jambon/béchamel)	<b>6.80 € / la dz</b>
<b>Saumon en Bellevue</b> (mini 10 pers.) Saumon entier, tomates, œufs durs, crevettes, macédoine, béarnaise	<b>12.50 € / pers.</b>
<b>Assortiment de cochonnaille</b> (rosette de Lyon, saucisson cuit, jambon blanc, jambon sec, terrine de campagne, cornichons)	<b>5.00 € / pers.</b>
<b>Pâté en croûte de pintade aux morilles</b> (accompagné de mâche)	<b>5.00 € / pers.</b>
<b>Saumon fumé Ecossais Label Rouge « Maison »</b> (accompagné de beurre et toasts)	<b>8.00 € / pers.</b>
<b>Foie gras de canard « Maison »</b> (accompagné de toasts, confit d'oignons, fleur de sel)	<b>12.00 € / pers.</b>



## - Nos plats cuisinés -

(Accompagnés de leur garniture)

Noisette de bœuf en croûte sauce forestière aux éclats de morilles	14.50 € / pers.
Coq au vin et ses lardons	9.50 € / pers.
Cuisse de canard confite à la périgourdine	9.50 € / pers.
Pavé de veau marbré aux éclats de morilles	11.50 € / pers.
Bœuf bourguignon	8.50 € / pers.
Demi-magret de canard, sauce foie gras	12.50€ / pers.
Blanquette de veau à l'ancienne	9.50 € / pers.
Rôti de pintade farci aux champignons sauce aux cèpes	11.00 € / pers.
Pavé de sandre sauce citronnée	12.00 € / pers.
Filet de St-Pierre au Ratafia de champagne	12.00 € / pers.

## - Garniture au choix -

Gratin dauphinois nature ou aux girolles,

Fagots de haricots,

Tomate à la provençale,

Pommes Dauphines

Épinards à la crème,

Pommes de terre grenailles et ail en chemise,

Poêlée de légumes.



## - Nos plats complets -

### **Choucroute garnie**

**8.50 € / pers.**

Choux cuisiné à la graisse d'oie, Morteau, saucisse fumée, francfort, petit salé, poitrine cuite, pommes de terre **(automne / hiver)**

### **Couscous royal**

**8.50 € / pers.**

Agneau, poulet, merguez, légumes, semoule aux raisins, harissa

### **Paëlla royale**

**14.50 € / pers.**

Riz, légumes, moules, crevettes, poulet, poisson, langoustine, chorizo, calamars

### **Cassoulet toulousain**

**10.00 € / pers.**

Haricots blancs, petit salé, saucisse de Toulouse, poitrine demi-sel et confit de canard

### **petit salé aux lentilles**

**10.00 € / pers.**

Lentilles, poitrine cuite, saucisse fumée, petit salé

### **Potée champenoise**

**12.00 € / pers.**

Chou, carottes, pommes de terre, navets, haricots blancs, jarret ou petit salé, poitrine fumée, saucisse fraîche

### **Baeckeoffe**

**13.00 € / pers.**

Agneau, bœuf, porc, pommes de terre en lamelles, oignons, vin blanc, pied de porc





## - Cochonnaille / buffet froid -

### N°1 : Cochonnaille

5.00 € / pers.

2 tr de rosette de Lyon, 2tr de saucisson cuit, jambon blanc, jambon sec d'Ardèche, terrine de campagne, cornichons

### N°2 : Viandes froides

5.00 € / pers.

1 tr de rosbif cuit, 1 tr de rôti de porc cuit, ½ cuisse de poulet, mayonnaise, moutarde, cornichons

### N°3 : Viandes froides

3.00 € / pers.

2 tr de rôti de porc cuit, mayonnaise, moutarde, cornichons

### N°4 : Viandes froides

3.50 € / pers.

2 tr de rosbif cuit, mayonnaise, moutarde, cornichons

### N°5 : Viandes froides

3.00 € / pers.

1 cuisse de poulet fermier rôtie aux herbes, mayonnaise, moutarde, cornichons

### N°6 : Buffet campagnard

13.50 € / pers.

2 salades classiques au choix, assortiment de cochonnaille n°1, assortiment de viandes froides n°2, mayonnaise, moutarde, cornichons

### N°7 : buffet gourmand

17.00 € / pers.

2 salades gourmandes au choix, cochonnailles n°1, viandes froides n°2, terrine de saumon béarnaise, moutarde, cornichons



## - Plateaux repas –

(Plateau et set de table biodégradable)

### Le tradition

12.00 € / plateau

Crudités\* au choix : rosbif cuit ou rôti de porc cuit ou pavé de saumon, mini penne et tomates à l'italienne, fromage\*\*, dessert \*\*\*, pain, eau (33cl), sets de table

### Le terre et mer

16.00 € / plateau

Pâté croûte de canard riche, pavé de saumon sur son lit de tagliatelles sauce citronnée, Comté, pâtisserie\*\*\*\*, pain, eau (33cl), set de table

### Le gastronome

16.00 € / plateau

Assortiment de charcuterie, salade du Périgord + mâche, Brie de Meaux, Pâtisserie\*\*\*\*, pain, eau (33cl), set de table

\* **Crudités** : Carottes râpées maraichères, céleri rémoulade, taboulé à l'orientale, coleslaw, salade piémontaise au jambon, concombres à la crème.

\*\* **Fromage** : Camembert ou Emmental

\*\*\* **Yaourt ou Fruit de saison**

\*\*\*\* **Pâtisserie** : **Éclair** (vanille, café ou chocolat),

**Mille feuilles** (vanille ou praliné),

**Paris-Brest sup 0.50cts**

**Succès** (biscuit amande, crème au beurre praliné) **sup 0.50cts**

**3 chocolats** (biscuit choc, mousse 3 chocolats) **sup 1.00€**

**Délice** (biscuit amande, mousse choco-lait, crème brûlée, vanille) **sup 1.00€**



## - Les desserts-

- Fabrication artisanale

**Forêt Noire**  
**Fraisier**  
**Framboisier**

**3.00 € / pers.**

**Délice**

Biscuit amande, mousse choco-lait, crème brûlée vanille

**3.50€ / pers.**

**3 chocolats**

Biscuit choc, mousse 3 chocolats

**3.50€ / pers**

**Coconuts**

Biscuit coco, crémeux passion, mousse coco

**3.50€ / pers.**

**- Pain-**

**Boule 80gr**

**0.40cts**

**Baguette tradition**

**1.00€**

**Baguette tradition graine**

**1.10€**

***Chers clients,***

**Si vous le désirez, nous proposons de mettre à votre disposition une équipe qui pourra assurer et gérer la mise en place ainsi que le service complet de vos réceptions.**

**Commande à partir de**

**8 personnes**, minimum 72h à l'avance.