



- Idées apéritives / Mises en bouche -

- Pain surprise** (40 toasts) **30.00 € pièce**
(Mousse de canard, saumon fumé, rillettes d'oie, fromage frais, jambon de pays)
- Toasts prestige sur pain** (6x6 toasts) **40.00 € / plateau**
*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.*
- Carpaccio de bœuf** (100gr/pers) **4.00 € / pers.**
(Assaisonnement balsamique)
- Pâté en croûte apéritif** (tranché) **3.00 € / pers.**
- Chouquette au Comté** (x24 pièces) **15.00€ / plateau**
- Mini verrines** (24 pièces) **30.00€ / plateau**
*Tartare de bœuf / tartare de saumon / Alaska /
Penne à l'italienne*
- Macarons** (36 pièces) **20.00€ / plateau**
(Chocolat, citron, framboise, café, pistache, vanille)



- 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

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



- 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

9.00 € / pers.

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

Couscous royal

9.00 € / 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 brulée, 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.