



- Idées apéritives / Mises en bouche -

Pain surprise (40 toasts) <i>(Mousse de canard, saumon fumé, rillettes d'oie, fromage frais, jambon de pays)</i>	32.00 € pièce
Toasts prestige sur pain (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>	44.00 € / plateau
Carpaccio de bœuf (100gr/pers) <i>(Assaisonnement balsamique)</i>	4.40 € / pers.
Pâté en croûte apéritif (tranché)	3.40 € / pers.
Chouquette au Comté (x24 pièces)	16.50€ / plateau
Mini verrines (24 pièces) <i>Tartare de bœuf / tartare de saumon / Alaska / Penne à l'italienne</i>	34.00€ / plateau
Macarons (36 pièces) <i>(Chocolat, citron, framboise, café, pistache, vanille)</i>	23.00€ / plateau



- 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)	7.20 € / pièce
Feuilleté Dartois  (jambon/béchamel)	6.30 € / pers.
Bouchée à la reine aux ris de veau  (jambon/béchamel)	6.30 € / pièce
Cocotte de ris de veau crémé en croûte  (jambon/béchamel)	7.00 € / pièce
Escargots de Bourgogne  (jambon/béchamel)	7.30 € / la dz
Saumon en Bellevue (mini 10 pers.) Saumon entier, tomates, œufs durs, crevettes, macédoine, béarnaise	13.00 € / pers.
Assortiment de cochonnaille (rosette de Lyon, saucisson cuit, jambon blanc, jambon sec, terrine de campagne, cornichons)	5.50 € / pers.
Pâté en croûte de pintade aux morilles (accompagné de mâche)	5.50 € / pers.
Saumon fumé Ecosais Label Rouge (accompagné de beurre et toasts)	8.20 € / pers.
Foie gras de canard « Maison » (accompagné de toasts, confit d'oignons, fleur de sel)	12.00 € / pers (selon le cours).



- Nos plats cuisinés -

(Accompagnés de leur garniture)

Noisette de bœuf en croûte sauce forestière aux éclats de morilles	15.50 € / pers.
Coq au vin et ses lardons	10.50 € / pers.
Cuisse de canard confite à la périgourdine	10.50 € / pers.
Pavé de veau marbré aux éclats de morilles	12.00 € / pers.
Bœuf bourguignon	9.00 € / pers.
Demi-magret de canard, sauce foie gras	14.00€ / pers.
Blanquette de veau à l'ancienne	10.50 € / pers.
Rôti de pintade farci aux champignons sauce aux cèpes	12.00 € / pers.
Pavé de sandre sauce citronnée	14.00 € / pers.
Filet de St-Pierre au Ratafia de champagne	14.00 € / pers.

- Garniture au choix -

Gratin daupinois 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** **9.50 € / pers.**
Choux cuisiné à la graisse d'oie, Morteau, saucisse fumée, francfort, petit salé, poitrine cuite, pommes de terre **(automne / hiver)**
- Couscous royal** **9.50 € / pers.**
Agneau, poulet, merguez, légumes, semoule aux raisins, harissa
- Paëlla royale** **15.50 € / pers.**
Riz, légumes, moules, crevettes, poulet, poisson, langoustine, chorizo, calamars
- Cassoulet toulousain** **11.00 € / pers.**
Haricots blancs, petit salé, saucisse de Toulouse, poitrine demi-sel et confit de canard
- petit salé aux lentilles** **11.00 € / pers.**
Lentilles, poitrine cuite, saucisse fumée, petit salé
- Potée champenoise** **13.00 € / pers.**
Chou, carottes, pommes de terre, navets, haricots blancs, jarret ou petit salé, poitrine fumée, saucisse fraîche
- Baeckeoffe** **14.00 € / pers.**
Agneau, bœuf, porc, pommes de terre en lamelles, oignons, vin blanc, pied de porc



- Cochonnaille / buffet froid -

N°1 : Cochonnaille

5.50 € / 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

5.50 € / pers.

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

N°3 : Viandes froides

3.50 € / pers.

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

N°4 : Viandes froides

4.00 € / pers.

2 tr de rosbif cuit, mayonnaise, moutarde, cornichons

N°5 : Viandes froides

3.50 € / pers.

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

N°6 : Buffet campagnard

14.50 € / pers.

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

N°7 : buffet gourmand

18.00 € / 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

13.00 € / 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

17.00 € / 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

17.00 € / 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 **3.20 € / pers.**
Fraisier
Framboisier

Délice **3.70€ / pers.**
Biscuit amande, mousse choco-lait, crème brulée vanille

3 chocolats **3.70€ / pers**
Biscuit choc, mousse 3 chocolats

Coconuts **3.70€ / pers.**
Biscuit coco, crémeux passion, mousse coco

- Pain-

Boule 80gr **0.40cts**

Baguette tradition **1.05€**

Baguette tradition graine **1.15€**

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.