



- Idées apéritives / Mises en bouche -

- Pain surprise** (40 toasts) **39.00 € pièce**
(Mousse de canard, saumon fumé, rillettes d'oie, fromage frais, jambon de pays)
- Toasts prestige sur pain** (6x6 toasts) **58.00€ / 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) **5.00€ / pers.**
(Assaisonnement balsamique)
- Chouquette au Comté** (x24 pièces) **20.00€ / plateau**
- Mini verrines** (24 pièces) **44.00€ / plateau**
*Tartare de bœuf / tartare de saumon / Alaska /
Penne à l'italienne*
- Macarons** (36 pièces) **36.00€ / plateau**
(Chocolat, citron, framboise, café, pistache, vanille)



- Nos salades -

(200gr/pers)

Les classiques :

4.50€ / pers.

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.

Les gourmandes :

6.50€ / pers.

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.






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)	8.50€ / pièce
Feuilleté Dartois  (jambon/béchamel)	7.00€ / pers.
Bouchée à la reine aux ris de veau 	7.50€ / pièce
Cocotte de ris de veau crémé en croûte 	9.00€ / pièce
Escargots de Bourgogne 	9.00€ / la dz
Saumon en Bellevue (mini 10 pers.) Saumon entier, tomates, œufs durs, crevettes, macédoine, béarnaise	17.00€ / pers.
Assortiment de cochonnaille (rosette de Lyon, saucisson cuit, jambon blanc, jambon sec, terrine de campagne, cornichons)	6.50€ / pers.
Pâté en croûte de pintade aux morilles (accompagné de mâche)	7.00€ / pers.
Saumon fumé Ecosais Label Rouge (suivant disponibilité) (accompagné de beurre et toasts)	8.80€ / pers.
Foie gras de canard « Maison » (accompagné de toasts, confit d'oignons, fleur de sel)	14.00€ / pers (selon le cours).



- Nos plats cuisinés -

(Accompagnés de leur garniture)

Minimum 8 pers

Noisette de bœuf en croûte sauce forestière aux éclats de morilles	19.00€ / pers.
Coq au vin et ses lardons	13.00€ / pers.
Cuisse de canard confite à la périgourdine	13.00€ / pers.
Pavé de veau marbré aux éclats de morilles	16.00€ / pers.
Bœuf bourguignon	11.00€ / pers.
Demi-magret de canard, sauce foie gras	18.00€ / pers.
Blanquette de veau à l'ancienne	13.00€ / pers.
Rôti de pintade farci aux champignons sauce aux cèpes	15.00€ / pers.
Pavé de sandre sauce citronnée	18.00€ / pers.
Filet de St-Pierre au Ratafia de champagne	18.00€ / 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 -

Minimum 8 pers

- | | |
|--|-----------------------|
| Choucroute garnie
Choux cuisiné à la graisse d'oie, Morteau, saucisse fumée, francfort, petit salé, poitrine cuite, pommes de terre (automne / hiver) | 12.00€ / pers. |
| Couscous royal
Agneau, poulet, merguez, légumes, semoule aux raisins, harissa | 12.90€ / pers. |
| Paëlla royale
Riz, légumes, moules, crevettes, poulet, poisson, langoustine, chorizo, calamars | 18.00€ / pers. |
| Cassoulet toulousain
Haricots blancs, petit salé, saucisse de Toulouse, poitrine demi-sel et confit de canard | 15.00€ / pers. |
| petit salé aux lentilles
Lentilles, poitrine cuite, saucisse fumée, petit salé | 15.00€ / pers. |
| Potée champenoise
Chou, carottes, pommes de terre, navets, haricots blancs, jarret ou petit salé, poitrine fumée, saucisse fraîche | 16.00€ / pers. |
| Baeckeoffe
Agneau, bœuf, porc, pommes de terre en lamelles, oignons, vin blanc, pied de porc | 16.00€ / pers. |



- Cochonnaille / buffet froid -

Minimum 8 pers

N°1 : Cochonnaille

6.50 € / 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

6.50€ / pers.

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

N°3 : Viandes froides

4.50€ / pers.

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

N°4 : Viandes froides

4.50€ / pers.

2 tr de rosbif cuit, mayonnaise, moutarde, cornichons

N°5 : Viandes froides

4.50€ / pers.

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

N°6 : Buffet campagnard

15.50€ / pers.

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

N°7 : buffet gourmand

19.50 € / 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

14.00 € / 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

18.00 € / plateau

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

Le gastronome

18.00 € / 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),

St Honoré

Paris-Brest, sup 0.80cts

Tarte citron, Tarte choco-caramel & noix de pécan sup 0.80cts

Commande à partir de 8 personnes, minimum 72h à l'avance.