

Salades

3€85 par personne – 300g | 6 sortes à définir | Minimum 20 personnes*
Ou prix au kilo ① 4€00 le Kg - ② 5€00 le Kg - ③ 6€00 le Kg - ④ 11€50 le Kg

Salade Piémontaise ③

Tomates, œufs durs, pommes de terre, cornichons, mayonnaise

Salade Niçoise ③

Haricots verts, pommes de terre, thon, poivrons verts et rouges, anchois, olives noires

Salade Norvégienne ④

Saumon fumé, saumon frais, pommes de terre, pommes, mayonnaise, crème fraîche, aneth

Salade Alsacienne ②

Pommes de terre, gruyère, francfort, persil, vinaigrette

Salade d'été ③

Blé, crevettes, poivrons verts, tomates, huile d'olive, citron, aneth

Salade Mexicaine ③

Haricots rouges, cœurs de palmier, poivrons verts et rouges, maïs, vinaigrette

Salade Vénitienne ④

Tagliatelles, saumon fumé, dés de tomate, haricots verts, vinaigrette

Salade Charentaise ③

Pommes de terre, museau, cornichons, oignons blancs

Salade Macédoine ③

Carottes en cubes, haricots mange-tout coupés, petits pois doux, navets en cube, flageolets fins, mayonnaise

Salade pâte du Sud ②

Mini penne, dés de tomate, pesto, basilic, olives noires, huile d'olive

Salade de tomate concombre ①

Tomates, concombres, oignons, vinaigrette

Carottes râpées ①

Carottes en lanières, vinaigrette

Céleris ①

Céleris en lanières, mayonnaise

Salade de taboulé oriental ①

Semoule, poivrons verts, dés de tomate, citron, menthe, raisins

Salade Camarguaise ③

Riz, thon, crevettes, dés de tomate, cornichons, vinaigrette

Salade de betteraves rouges ②

Betteraves rouges en cubes, vinaigrette

Salade de crevettes ④

Crevettes, surimis, ananas, mayonnaise, ketchup, cognac

Salade de lentilles ②

Lentilles, magret fumé, huile de noix

Salade Vert Prés ③

Haricots verts, flageolets, dés de jambon, dés de fromage, huile de noix

Salade du pêcheur ③

Thon, pommes de terre, olives noires, mayonnaise

Salade Mimosa ①

Pommes de terre, œufs durs, oignons, persil

Salade composée ②

Riz, thon, maïs, poivrons verts, tomates

Charcuteries

4€95 par personne – 150g | 5 sortes à définir
Minimum 20 personnes*

Andouille de campagne

Chorizo

Jambon blanc

Jambon de Pays

Pâté en croûte

Rosette

Roulade

Saucisson à l'ail

Salami

Terrines

1€65 par personne | 2 sortes à définir
Minimum 20 personnes*

Terrine de campagne

Terrine de canard au poivre

Terrine de lapin

Rillettes de porc

Terrine de poisson

Terrine de langouste sauce verte

* En dessous, nous consulter

Hors d'œuvre

4€95 par personne – par sorte
Minimum 20 personnes*

Saumon Bellevue sur macédoine
Saumon fumé sur blinis, et sa crème aux herbes
Cascade de saumon fumé et crevettes roses

Foie gras de canard sur toast
Marquise de jambon de pays
Papillon de charcuterie (rosette, jambon blanc, pâté en croûte, chorizo, roulade)

Viandes froides classiques

4€95 par personne – 150g | 4 sortes à définir
Minimum 20 personnes*

Gigot d'agneau
Noix de veau farcie
Pilon de poulet
Rôti de bœuf
Rôti de dinde
Rôti de porc
Rôti de veau

Viandes froides Gourmet

Minimum 20 personnes*

Carré de proc au sel de Guérande
5€40 par personnes
Gigot à l'os aux herbes
7€90 par personne
Contre filet de bœuf au poivre de Sichuan
8€90 par personne

1 Plat chaud et 2 Garnitures

8€25 par personne
Minimum 6 personnes*

Plats chauds

Pavés de filet de bœuf aux pleurotes
Suprême de pintade aux écrevisses
Selle d'agneau à la crème d'ail
Carré de veau à la normande
Confit de canard, Sauce au poivre
Filet de canette rôti cuit aux poires Williams
Fondant de pintadeau au piment d'Espelette
Palet de veau aux bolets

Filet de bœuf sauce périgourdine
Magret de canard, sauce au miel
Sauté d'agneau aux épices
Osso Bucco aux herbes
Filet de dorade, Sauce au beurre blanc
Brochettes de filet de lotte au curry

Garnitures

Brochettes de légumes (2 pièces)
Corolles de légumes
Flan de champignons
Flan de légumes du jardin
Fond d'artichaud farci à la bretonne
Pressé de légumes maraîchers
Tarte arlésienne
Tian de légumes
Tomate rôtie
Risotto

Riz pilaf
Fagot haricots verts
Choux blanc façon choucroute
Haricots verts à la crème d'échalotes
Poêlée ardéchoise
Poêlée de légumes d'antan
Poêlée de légumes du soleil
Poêlée de légumes glacés
Poêlée de légumes grillés
Poêlée gourmande aux crosnes

Ecrasé de pomme de terre
Gratin Dauphinois
Gratin de pommes de terre sarladaise
Moelleux pommes de terre coulant aux morilles
Polenta crémeuse aux petits légumes et basilic
Pommes grenailles
Pomme vapeur
Purée de patate douce
Purée de vitelottes aux éclats d'amandes

* En dessous, nous consulter

Fromages

4€40 par personne | 100g – 5 sortes à définir
Minimum 20 personnes*

Camembert
Tomme
Cantal

Roquefort
Chèvre
Sainte-Maure de Touraine

Reblochon
Saint-Nectaire
Comté

Accompagné d'une motte de beurre

Jeunes pousses, vinaigrette balsamique

1€00 par personne
Minimum 20 personnes*

Entremets

4€50 la part | Minimum 20 parts par entremet *

Entremet chocolat amer
Entremet ivoire mangue passion
Entremet mandarine Cointreau
Entremet pêche Melba

Entremet poire caramel
Entremet praliné craquetant
Entremet praliné mandarine
Entremet saveur normande

Entremet trois chocolat
Fraisier
Framboisier
Tiramisu

Desserts

Cascade de macarons
85€00 les 72 pièces

Corbeille de fruits
65€00 pour 30 personnes *

Pièces montées, forme classique
1€20 le chou**
Forme spéciale sur devis

Petit pain individuel

0€30 pièce

Assortiment de condiments

Moutarde, Mayonnaise, Cornichons, Beurre ...
0€50 par personne

Pour toute autre demande, nous consulter.

Tous nos prix s'entendent TTC – TVA à 10%

* En dessous, nous consulter

** Minimum 100 choux, maximum 200 choux par pièce montée