

## **Salades**

3€50 par personne – 300g | 6 sortes à définir | Minimum 20 personnes\*

### Salade Piémontaise

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

### Salade Niçoise

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

### Salade Norvégienne

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

### Salade Alsacienne

Pommes de terre, gruyère, francfort, persil, vinaigrette

### Salade d'été

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

### Salade Mexicaine

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

### Salade Vénitienne

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

### Salade Charentaise

Pommes de terre, museau, cornichons, oignons blancs

### Salade Macédoine

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

### Salade pâte du Sud

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

### Salade de tomate concombre

Tomates, concombres, oignons, vinaigrette

### Carottes râpées

Carottes en lanières, vinaigrette

### Céleris

Céleris en lanières, mayonnaise

### Salade de taboulé oriental

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

### Salade Camarguaise

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

### Salade de betteraves rouges

Betteraves rouges en cubes, vinaigrette

### Salade de crevettes

Crevettes, surimis, ananas, mayonnaise, ketchup, cognac

### Salade de lentilles

Lentilles, magret fumé, huile de noix

### Salade Vert Prés

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

### Salade du pêcheur

Thon, pommes de terre, olives noires, mayonnaise

### Salade Mimosa

Pommes de terre, œufs durs, oignons, persil

### Salade composée

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**

3€50 par personne | 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

## **Hors d'œuvre**

4€95 par personne – 300g | Pas de 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 Croute, 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 30 personnes

Carré de porc 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

## **Plat Chaud et Garnitures**

Prix sur Devis

### **Plats Chauds**

Pavé de Filet de Bœuf aux Pleurotes  
Suprême de Pintade aux Ecrevisses  
Selle d'Agneau à la Crème d'Ail  
Confit de Canard Sauce au Poivre  
Filet de Canette Rôtie 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 Epices  
Osso Bucco aux Herbes  
Cassolette d'Ecrevisses Sauce Nantua  
Filet de Daurade Sauce au Beurre Blanc  
Brochette de Filet de Lotte au Curry

### **Garnitures**

Brochette de Légumes (2pièces)  
Corolles de Légumes  
Flan de Champignons  
Flan de Légumes du Jardin  
Fond d'Artichaut Farci à la Bretonne  
Pressé de Légumes Maraîcher  
Tarte Arlésienne  
Tian de Légumes  
Tomate Rôtie  
Risotto

Riz Pilaf  
Fagot de Haricots Verts  
Choux Blanc Façon Choucroute  
Haricots Verts à la Crème d'Echalotes  
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 Pommes de Terre  
Gratin Dauphinois  
Gratin de Pommes de Terre Sarladaises  
Moelleux de Pommes de Terre Coulant aux Morilles  
Polenta Crémeuse aux Petits Légumes et Basilic  
Pommes Grenailles  
Pommes Vapeur  
Purée de Patates Douces  
Purée de Vitelottes aux Eclats d'Amandes

## **Fromages**

2€90 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

## **Entremets**

3€50 la part | Minimum 20 parts par Entremet\*

Entremet Chocolat Amer

Entremet Ivoire Manguue Passion

Entremet Mandarine Cointreau

Entremet Pêche Melba

Entremet Poire Caramel

Entremet Praliné Craquant

Entremet Praliné Mandarine

Entremet Saveur Normande

Entremet Trois Chocolats

Fraisier

Framboisier

Tiramisu

## **Desserts**

Cascade de Macarons

85€00 les 72 Pièces

Corbeille de Fruits

Sur Devis

Pièce Montée, Forme Classique

1€20 le chou\*\*

Forme Spéciale sur Devis

Supplément Nougatine

## **Petit Pain Individuel**

0€30 pièce

Pour toute autre demande, nous consulter.

\*En dessous, nous consulter

\*\*Minimum 10 choux, maximum 200 choux par pièce montée