

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 Mangue 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