

Les idées apéritives::

Bouchées d'escargots (16 pièces)	6,95€/plateau
Mini pâté en croûte au canard	7€60 la pièce
Mini feuilletés de St Jacques (12 pièces)	7€50/plateau
Gougère au comté	0,60€/pièce
Mini tartelettes apéritives	0,45€/pièce
Assortiment de mini quiche	0,50€/pièce
Pain surprise Charcutier	22,90€/pièce
Trio de verrines	0,85€/le trio

Les entrées froides :

Carré crémeux de St Jacques	3,45€/pièce
Filet de saumon farci	36,90€/kg
Terrine de saumon à l'oseille	22,90€/kg
Terrine aux Saint Jacques	20,90€/kg
Pâté en croûte de pintade aux girolles	20,90€/kg
Pâté en croûte de canard aux framboises	26,90€/kg
Ballottine de Chapon aux pistaches	22,50€/kg
Galantine de Pintade aux girolles	17,90€/kg
Galantine de volaille	16,90€/kg
Galantine de chevreuil aux girolles au vin de Cahors	19,90€/kg
Galantine de canard à l'orange	19,90€/kg
Mini ballotine de volaille (300g)	6,90€/pièce
Mini ballotine de canard à l'orange	7,90€/pièce
Foie gras	60,00€/kg
Saumon fumé	Selon cours
1/2 Langouste avec son accompagnement	13,90€/pièce

Desserts: sur commande uniquement

Croustillant au chocolat Blanc au caramel beurre salé	2,90€/pièce
Grenat fruits rouges (entremet chocolat, fruits rouges)	2,90€/pièce
Rubichic (mousse fromage blanc aux fruits rouges sur financier)	2,90€/pièce

Votre boucher vous a confectionné des menus « tout prêt »
renseignez vous dans votre boucherie.

