

Les plateaux repas



FORMULE A 12 €

Plateaux surprise

FORMULE A 13,50 €

Crudités

Salade de coleslaw
Salade niçoise
Taboulé
Piémontaise

Viandes froides

Rôti de porc
Cuisse de poulet

Plat du jour à réchauffer

Charcuterie/entrées

Jambon blanc
Terrine de campagne
Saucisson à l'ail

Fromages

Fromage fermier du moment
/salade

Desserts

Brownie
Part de tarte aux fruits
Flan

FORMULE A 15 €

Crudités

Salade féta boulgour
Perle marine
Tomates mozzarella basilic
Lentilles aux lardons

Viandes froides

Rôti de bœuf
Rôti de dinde
Filet de poulet citron

Plat du jour à réchauffer

Charcuterie/entrées

Rosette
Jambon cru
Terrine de saumon

Fromages

Fromage fermier du
moment/salade

Desserts

Tartelettes citron, fraise, poire,
chocolat
Panna cotta

FORMULE A 20 €

Crudités

Perle marine
Tomates mozzarella basilic
Taboulé

Entrées

Wrap poulet
Wrap tartare méditerranéen
Wrap saumon
Sandwich nordique
Sandwich thon guacamole
Sandwich jambon blanc fromage
frais

Viandes froides

Filet de poulet thym citron
Rosbeef

Plat au choix à réchauffer :

Joue de porc
Médaillon de poulet
Paleron braisé
Mignon de porc
et
Gratin
Risotto légumes
Flan haricot vert
Julienne de légumes
Champignons

Fromages

Fromage fermier du moment
/salade

Desserts

Royal chocolat
Entremet passion
Douceur framboise
Charlotte aux fruits rouges
Tiramisu

Pain, petite bouteille d'eau, couvert jetable.

FORMULE 12 € PLATEAUX SURPRISE : plateaux composés selon les produits du jour (crudités, charcuterie, viandes, froides, fromages, desserts)

3 FORMULES A COMPOSER (1 salade, 1 viande ou 1 plat du jour, 1 charcuterie, 1 fromage, 1 dessert)

FORMULE A COMPOSER : 13,50 €

FORMULE A COMPOSER : 15 €

FORMULE A COMPOSER : 20 €

Les formules buffet froid



FORMULE A 13 €

Crudités

Salade coleslaw
Taboulé
Piémontaise
Céleri rémoulade

Charcuteries

Terrines
Saucisson à l'ail

Viandes

Roti de porc
Roti de dinde
Cuisse de poulet rôtie aux épices

**Fromages (vache, brebis, chèvre)
et salade verte**

Desserts

Brownie
Part de tarte aux fruits
Mousse fruits rouges

FORMULE A 17 €

Crudités

Tomates mozzarella
Féta quinoa
Salade niçoise
Tartare de concombre

Charcuteries

Jambon blanc
Terrine tomates basilic
Rosette
Saucisson à l'ail

Viandes froides

Filet de poulet citron/thym
Terrine de poissons
Rôti de porc
Rôti de dinde

**Fromages (vache, brebis, chèvre,
fourme d'Ambert)**

Desserts

Part de flan
Tiramisu café/chocolat
Brownie
Part de tarte aux fruits

FORMULE A 20 €

Crudités

Perles marines
Lentilles aux lardons
Tomates mozzarella
Taboulé

Entrées

Wrap saumon poulet/crudités
Quiche aux légumes
Médaille de saumon ou terrine de poisson

Viandes froides

Rôti de boeuf
Filet de poulet
Rôti de porc

Charcuterie

Terrine de poulet légumes
Jambon cru
Tomates basilic
Rosette
Jambon blanc

**Fromage saint nectaire fermier, cantal,
vache, brebis, chèvre**

Desserts

Tartelette fruits, citron, pommes, poires, chocolat

10 personnes minimum / livraison et service nous consulter
/ hors pain et boissons / dressé sur plateau et plats

Les formules cocktails

CONSEILS :

- Cocktail dînatoire 12 pièces salées et 6 sucrées/pers
- Apéritif avant repas complet 4 à 6 pièces salées/pers
- Apéritif + entrée 6 à 8 pièces /pers



A RECHAUFFER

Mini moelleux

- Chèvre miel : 0,80 €
- Saumon fumé : 0,90 €
- Tomates basilic jambon cru : 0,80 €
- Escargot persillé : 0,90 €

Mini burger 1,30 €

Mini tartelettes

- Saint-Jacques : 1,30 €
- Lard fumé emmental : 1,00 €
- Tartelette parmentier de bœuf : 1,10 €

- Mini friand épices douces : 1,10 €
- Mini pizza pincée tomates mozza : 1,10 €
- Mini croque-monsieur : 1 €
- Mini galette pommes de terre feuilletée : 0,50 €

FROID

Canapés

- Jambon /fromage frais /graines : 1 €
- Foie gras /figues/ pain d'épices : 1,20 €
- Pesto / tartare méditerranéen : 1 €
- Poulet thym citron : 1 €
- Effiloché de canard : 1 €

Briochains

- Crème olive : 1,10 €
- Chèvre / miel /ciboulette : 1,10 €
- Poulet citron : 1,10 €
- Saumon fumé : 1,10 €

Mini tortillas

- Avocat crabe : 0,90 €
- Fromage frais chorizo doux grillé : 0,90 €
- Saumon fumé : 0,90 €

Verrines

- Panna cotta foie gras figues vanille : 1,40 €
- Asperges crevettes flambées : 1,40 €
- Mousse saumon fumé/perle citron : 1,40 €
- Mousse de betterave/crème de chèvre : 1,10 €
- Tartare tomates : 1,10 €
- Tartare de concombre : 1,10 €

Tartelettes

- Panna cotta/safran : 1,10 €
- Parmesan/jambon cru : 1,10 €

COCKTAILS SUCREES

- Mini paris brest : 1,30 €
- Assortiment macarons : 1 €
- Mini éclair café, chocolat : 1,30 €
- Mini moelleux chocolat noir : 0,90 €
- Mini cannelés : 0,90 €
- Mini madeleines : 0,80 €
- Mini financier : 0,80 €
- Tartelettes caramel, citron, myrtilles, chocolat, fruit rouge : 1,10 €
- Verrines, tiramisu, mousse chocolat blanc, pistache torréfié, panna cotta fraise basilic : 1,50 €

ATELIER (dans le cadre d'une prestation cocktail)

- Jambon serrano réserve à la découpe/toast : 4 €/pers
- Plancha / brochette d'onglet de bœuf marinés / brochette poulet marinées / brochette crevette Saint-Jacques : 4 €/pers
- Saumon fumé maison, toast grillé : 3,50 €/pers
- Risotto : morilles asperges : 3,50 €/pers
- Huitres : 4 €/pers

Les menus



PLATS

Poissons

- Dos de cabillaud aux poivrons en terrine sauce Menetou Salon : 9,50 €
- Timbale de sole cœur Saint-jacques sauce citron : 9,50 €
- Pavé de saumon sauce épices douces : 9,50 €

Volailles

- Suprême de pintade sauce cèpes : 9,50 €
- Roulade de pintade aux noisettes : 9 €
- Médaille de poulet fermier sauce crème ou forestière : 9 €
- Canard à l'orange (en médaillon) : 9,50 €
- Canard au trois poivres : 9,50 €

Viandes

- Paupiettes de veau farcies aux petits légumes et son jus : 9 €
- Mignon de porc au miel et noisettes torréfiées : 9 €
- Mignon de porc aux giroles : 9,50 €
- Carré de veau au porto : 14 €
- Mignon de veau aux morilles : 15 €
- Paleron de bœuf braisé au vin rouge : 10 €
- Agneau confit en persillade et son jus : 11 €
- Souris d'agneau confites miel et romarin : 15 €
- Joue de porc au cidre : 9 €

Froides :

- Velouté de lentilles / brisures de truffes : 6,50 €
- Médaille de saumon et sa macédoine de légumes : 6 €
- Crèmeux d'asperges/écrevisses : 6 €
- Terrine de poisson aux légumes mousse citron : 5,50 €
- Opéra de saumon : 6 €
- Foie gras/toast brioché/ confit figues vanille/selon cours

Chaudes :

- Feuilleté ris de veau : 7 €
- Cassolette fruits de mer/Saint-jacques et son feuilleté aux graines : 6,80 €
- Feuilleté escargot persillé : 6,80 €

Froides ou chaudes :

- Tatin de légumes méditerranéen/crèmes au crottin de chèvre : 6 €
- Velouté de courges/lard grillé/châtaigne : 5,50 €
- Tartelettes légumes/Rouget : 6 €

1 féculent + 1 légume : 3 €

Féculents :

- Gratin de pommes de terre cuit à la crème : 2,20 €
- Ecrase de pommes de terre thym/piment d'espelette : 2,20 €
- Flan de pommes de terre à la tomme fraîche : 2,20 €
- Risotto morilles : 3,20 €
- Risotto petits légumes : 2,80 €

Légumes :

- Julienne de légume carotte, céleri, pois gourmand poêlée sauce soja : 1,90 €
- Flan de butternut : 1,50 €
- Flan haricot vert, pleurotes : 1,80 €
- Garniture de champignons persillé : 1,80 €
- Sanciau : 2,20 €

Féculents et légumes :

- Façon tatin de pommes de terre / légumes du soleil : 3 €

DESSERTS

- Dôme mascarpone aux pommes caramélisées base sablé : 4 €/pers

- Fraisier : 3,50 €/pers

- Framboisier : 3,50 €/pers
- Entremet mangue passion : 3,50 €/pers
- Opéra : 3,50 €/pers
- Charlotte fruits rouges ou poire : 3,50 €/pers

- Assiette mignardise 4 pièces (1 verrine + 3 choix carte cocktail) : 4,50 €

PLATEAUX FROMAGES

- 3,00 €/pers (6 personnes minimum)
- Environ 80 g par personne

PLATS UNIQUE

- Prestation sur place possible pour la paëlla
- Paëlla : 9 €/part (poulet)
- Paëlla : 11 €/part (poulet + poissons)

- Couscous 2 viandes, merguez poulet : 9 €/part
- Couscous 3 viandes, merguez poulet, agneau : 11 €/part
- Lasagne de bœuf, tartiflette, lasagne de chèvre prix au kilo
- Bœuf bourguignon carottes champignons et pommes de terre : 10 €/part
- Cassoulet

PRESTATION TOURNEBROCHE

40 personnes minimum

- Porcelet : 15 € (avec accompagnement)
- Jambon : 12 € (avec accompagnement)
- Agneau : 16 € (avec accompagnement)
- Attention dans le cadre d'une prestation globale uniquement
- Location du matériel possible.