



## - Idées apéritives / Mises en bouche -

- Pain surprise** (40 toasts) **39.00 € pièce**  
*(Mousse de canard, saumon fumé, rillettes d'oie, fromage frais, jambon de pays)*
- Toasts prestige sur pain** (6x6 toasts) **58.00€ / plateau**  
*Fromage frais / saumon fumé  
crème de ciboulette / jambon de pays  
guacamole / gambas  
tomate confite / magret de canard  
œufs de cabillaud / beurre breton  
fromage de chèvre / figues.*
- Carpaccio de bœuf** (100gr/pers) **5.00€ / pers.**  
*(Assaisonnement balsamique)*
- Chouquette au Comté** (x24 pièces) **20.00€ / plateau**
- Mini verrines** (24 pièces) **44.00€ / plateau**  
*Tartare de bœuf / tartare de saumon / Alaska /  
Penne à l'italienne*
- Macarons** (36 pièces) **36.00€ / plateau**  
*(Chocolat, citron, framboise, café, pistache, vanille)*



## - Nos salades -

(200gr/pers)

### Les classiques :

4.50€ / pers.

*Carottes râpées maraichères, céleri rémoulade, taboulé à l'orientale, coleslaw, salade piémontaise au jambon, concombres à la crème, mini-penne et tomates à l'Italienne.*

### Les gourmandes :

6.50€ / pers.

*Tagliatelles aux 2 saumons, salade du Périgord aux gésiers confits, duo de tomates /Mozzarella au basilic, salade Berlinoise, cervelas à l'Alsacienne, perles des mers, taboulé Tutti Frutti, Boulgour et quinoa au poulet / abricots et amandes.*

**Le nombre de variétés de salades par buffet est à définir suivant le nombre de convives**

**Ex : 8 pers = 2 variétés**

**12 pers = 3 variétés**



**- Nos entrées -**  
**Chaudes / froides**

<b>Coquilles Saint-Jacques</b>  (3 noix)	<b>8.50€ / pièce</b>
<b>Feuilleté Dartois</b>  (jambon/béchamel)	<b>7.00€ / pers.</b>
<b>Bouchée à la reine aux ris de veau</b> 	<b>7.50€ / pièce</b>
<b>Cocotte de ris de veau crémé en croûte</b> 	<b>9.00€ / pièce</b>
<b>Escargots de Bourgogne</b> 	<b>9.00€ / la dz</b>
<b>Saumon en Bellevue</b> (mini 10 pers.) Saumon entier, tomates, œufs durs, crevettes, macédoine, béarnaise	<b>17.00€ / pers.</b>
<b>Assortiment de cochonnaille</b> (rosette de Lyon, saucisson cuit, jambon blanc, jambon sec, terrine de campagne, cornichons)	<b>6.50€ / pers.</b>
<b>Pâté en croûte de pintade aux morilles</b> (accompagné de mâche)	<b>7.00€ / pers.</b>
<b>Saumon fumé Ecosais Label Rouge</b> (suivant disponibilité) (accompagné de beurre et toasts)	<b>8.80€ / pers.</b>
<b>Foie gras de canard « Maison »</b> (accompagné de toasts, confit d'oignons, fleur de sel)	<b>14.00€ / pers</b> <b>(selon le cours).</b>



## - Nos plats cuisinés -

(Accompagnés de leur garniture)

Minimum 8 pers

Noisette de bœuf en croûte sauce forestière aux éclats de morilles	19.00€ / pers.
Coq au vin et ses lardons	13.00€ / pers.
Cuisse de canard confite à la périgourdine	13.00€ / pers.
Pavé de veau marbré aux éclats de morilles	16.00€ / pers.
Bœuf bourguignon	11.00€ / pers.
Demi-magret de canard, sauce foie gras	18.00€ / pers.
Blanquette de veau à l'ancienne	13.00€ / pers.
Rôti de pintade farci aux champignons sauce aux cèpes	15.00€ / pers.
Pavé de sandre sauce citronnée	18.00€ / pers.
Filet de St-Pierre au Ratafia de champagne	18.00€ / pers.

## - Garniture au choix -

Gratin dauphinois nature ou aux girolles,

Fagots de haricots,

Tomate à la provençale,

Pommes Dauphines

Épinards à la crème,

Pommes de terre grenailles et ail en chemise,

Poêlée de légumes.



## - Nos plats complets -

Minimum 8 pers

- |  |                       |
|--|-----------------------|
| <b>Choucroute garnie</b><br>Choux cuisiné à la graisse d'oie, Morteau, saucisse fumée, francfort, petit salé, poitrine cuite, pommes de terre <b>(automne / hiver)</b> | <b>12.00€ / pers.</b> |
| <b>Couscous royal</b><br>Agneau, poulet, merguez, légumes, semoule aux raisins, harissa  | <b>12.90€ / pers.</b> |
| <b>Paëlla royale</b><br>Riz, légumes, moules, crevettes, poulet, poisson, langoustine, chorizo, calamars   | <b>18.00€ / pers.</b> |
| <b>Cassoulet toulousain</b><br>Haricots blancs, petit salé, saucisse de Toulouse, poitrine demi-sel et confit de canard  | <b>15.00€ / pers.</b> |
| <b>petit salé aux lentilles</b><br>Lentilles, poitrine cuite, saucisse fumée, petit salé   | <b>15.00€ / pers.</b> |
| <b>Potée champenoise</b><br>Chou, carottes, pommes de terre, navets, haricots blancs, jarret ou petit salé, poitrine fumée, saucisse fraîche                           | <b>16.00€ / pers.</b> |
| <b>Baeckeoffe</b><br>Agneau, bœuf, porc, pommes de terre en lamelles, oignons, vin blanc, pied de porc   | <b>16.00€ / pers.</b> |



## - Cochonnaille / buffet froid -

Minimum 8 pers

### N°1 : Cochonnaille

6.50 € / pers.

2 tr de rosette de Lyon, 2tr de saucisson cuit, jambon blanc, jambon sec d'Ardèche, terrine de campagne, cornichons

### N°2 : Viandes froides

6.50€ / pers.

1 tr de rosbif cuit, 1 tr de rôti de porc cuit, ½ cuisse de poulet, mayonnaise, moutarde, cornichons

### N°3 : Viandes froides

4.50€ / pers.

2 tr de rôti de porc cuit, mayonnaise, moutarde, cornichons

### N°4 : Viandes froides

4.50€ / pers.

2 tr de rosbif cuit, mayonnaise, moutarde, cornichons

### N°5 : Viandes froides

4.50€ / pers.

1 cuisse de poulet fermier rôtie aux herbes, mayonnaise, moutarde, cornichons

### N°6 : Buffet campagnard

15.50€ / pers.

2 salades classiques au choix, assortiment de cochonnaille n°1, assortiment de viandes froides n°2, mayonnaise, moutarde, cornichons

### N°7 : buffet gourmand

19.50 € / pers.

2 salades gourmandes au choix, cochonnailles n°1, viandes froides n°2, terrine de saumon béarnaise, moutarde, cornichons



## - Plateaux repas -

(Plateau et set de table biodégradable)

### Le tradition

14.00 € / plateau

Crudités\* au choix : rosbif cuit ou rôti de porc cuit ou pavé de saumon, mini penne et tomates à l'italienne, fromage\*\*, dessert \*\*\*, pain, eau (33cl), sets de table

### Le terre et mer

18.00 € / plateau

Pâté croûte traiteur, pavé de saumon sur son lit de tagliatelles sauce citronnée, Comté, pâtisserie\*\*\*\*, pain, eau (33cl), set de table

### Le gastronome

18.00 € / plateau

Assortiment de charcuterie, salade du Périgord + mâche, Brie de Meaux, Pâtisserie\*\*\*\*, pain, eau (33cl), set de table

\* **Crudités** : Carottes râpées maraichères, céleri rémoulade, taboulé à l'orientale, coleslaw, salade piémontaise au jambon, concombres à la crème.

\*\* **Fromage** : Camembert ou Emmental

\*\*\* **Yaourt ou Fruit de saison**

\*\*\*\* **Pâtisserie** : **Éclair** (vanille, café ou chocolat),

**Mille feuilles** (vanille ou praliné),

**St Honoré**

**Paris-Brest, sup 0.80cts**

**Tarte citron, Tarte choco-caramel & noix de pécan sup 0.80cts**

Commande à partir de 8 personnes, minimum 72h à l'avance.