



L'apéritif

Pain surprise 50 pièces:

- A1. Charcuterie **jambon sec, rillettes d'oie, rosette**.....28,00€
- A2. Poisson **saumon fumé, rillettes de thon, mousse de crabe**.....38,00€
- A3. Charcuterie/poisson **jamb sec, ril d'oie, saum fumé, ril de thon**..32,00€
- A4. Canapés cocktail prestige 6 sortes 24 pièces.....30,00€
- A5.36 pièces.....40,00€
- A6. Mini-tartelettes briochées 4 sortes 20 pièces.....12,00€
- A7.40 pièces.....22,00€
- A8. Feuilletés apéritifs chauds 24 pièces.....25,00€
- A9.36 pièces.....35,00€
- A10. Trilogie de burgers 15 pièces.....23,00€
boeuf, volaille, végétarien

Entrées froides

- E1. Terrine de foie gras cuit tradition, mini briochette fourrée au confit d'oignons.....10,00€
- E2. Marbré de St Jacques et langoustines aux pépites de chorizo et sa mousseline d'asperges vertes.....10,00€
- E3. Pâté en croûte de canard et foie gras accompagné d'un chutney de figues.....9,50€
- E4. Douceur foie gras et pomme façon tatin, tuile au sésame doré.....9,50€
- E5. Foie gras de canard mi-cuit maison.....120,00€/Kg

Entrées chaudes

- E6. Cocotte de ris de veau aux morilles.....11,00€



cuisinés

- P1. Pavé de saumon, coeur de Saint Jacques safrané, sauce normande.....11,50€
- P2. Flétan en habit croustillant, fondue de poireaux et sauce Champagne.....11,00€
- P3. Blanquette de cabillaud et fruits de mer aux petits légumes.....10,50€
- P4. Rôti de lotte lardé farci aux champignons de Paris, sauce Chinon.....13,00€

Viandes

cuisinées

- V1. Ballotine de volaille au jambon sec, sauce porto rouge.....9,50€
- V2. Suprême de pintade farci au foie gras.....10,00€
- V3. Papillote de souris d'agneau désossée, sauce navarin.....12,50€
- V4. Grenadin de veau aux morilles, sauce Chateaubriand.....11,50€
- V5. Côte de boeuf en croûte.....4 personnes..38,00€
- V6.6 personnes..54,00€



Viandes crues

- Pierrade: pièces à fondue
- Rosbeef: rumsteack, filet
- Tournedos: filet, rumsteack, faux-filet
- Côte de boeuf
- Dos de cerf
- Volailles festives, natures ou farcies
Dinde, chapon, poularde, pintade chaponnée
- Rôtis de volaille (désossés et farcis)
Canette, pintade, poularde, caille
- Rôtis de veau et filets mignons
Nature, orloff
-

Accompagnements

Deux portions légumes conseillées par personnes
2,00€/la portion

- L1. Raviole de fondue de poireaux aux girolles 120g
- L2. Flan de potiron aux châtaignes 100g
- L3. Poêlée de champignons (pleurottes, Paris, girolles) 100g
- L4. Pavé de gratin dauphinois 120g
- L5. Pommes dauphines 120g
- L6. Brochette de légumes (carotte, courgette et champignons) 100g

Sauces

- S1. Sauces pour vos viandes.....1€80 la part
Morille, foie gras, trompette, grand veneur
- S2. Sauces pour vos poissons.....1€50 la part
Normande, crustacés, ciboulette, champagne