

au choix...

CUISINIER - TRAITEUR

MENU à 21,00 € *

Entrée : Terrine de sole au pesto et petits légumes

Option possible : Pause glacée pour 2 € supplémentaire par menu

Plat : Filet de volaille à l'ancienne et ses 2 garnitures Au Choix...

Assiette de 3 fromages et sa verdure

Dessert - (Dessert à 3,60 € dans la carte en fin de document)

Pain

MENU à 24,70 € *

Entrée froide : Millefeuille de canard aux cèpes

Option possible : Pause glacée pour 2 € supplémentaire par menu

Plat : Dos de lieu, crème de crustacés et ses 2 garnitures Au Choix...

Assiette de 3 fromages et sa verdure

Dessert - (Dessert à 3,60 € dans la carte en fin de document)

Pain

(*prix à emporter)

au Choix...

CUISINIER - TRAITEUR

MENU à 31,20 € *

Entrée froide : Mousse de mascarpone au citron vert, saumon fumé, miroir vodka

Entrée chaude : Timbale lutée d'escargots aux gris de sapin et Riesling

Option possible : Pause glacée pour 2 € supplémentaire par menu

Plat : Suprême de pintade au vin jaune et ses 2 garnitures Au Choix...

Assiette de 3 fromages et sa verdure

Dessert - (Dessert à 3,60 € dans la carte en fin de document)

Pain

MENU à 36,50 € *

Entrée froide : Foie gras maison au Pineau de Charentes

Entrée chaude : Dos de cabillaud, jus de betteraves

Option possible : Pause glacée pour 2 € supplémentaire par menu

Plat : Mignon de porc lardé au savagnin et ses 2 garnitures Au Choix...

Assiette de 3 fromages et sa verdure

Dessert - (Dessert à 3,60 € dans la carte en fin de document)

Pain

(*prix à emporter)

au Choix...

CUISINIER - TRAITEUR

MENU à 44,00 € *

Entrée froide : Verrine de caille et foie gras

Entrée chaude : Cassolette de Saint Jacques safranées aux légumes du sud

Option possible : *Pause glacée pour 2 € supplémentaire par menu*

Plat : Mignon de veau aux morilles et ses 2 garnitures Au Choix...

Assiette de 3 fromages et sa verdure

Dessert - (*Dessert à 3,20 € dans la carte en fin de document*)

Pain

MENU Enfant à 8,00 €

Burger Jambon / Comté

Pavé de volaille et sa garniture

Moelleux au chocolat

MENU Enfant à 6,00 €

Lasagnes

Moelleux au chocolat

(*prix à emporter)

Garnitures – 2,90 € pièce

Fricassée de saison

Gartiné de choux fleurs et Romanesco

Tarte fine de carottes et oignons confits

Bavarois aux deux carottes et graines de courge

Tomate rôtie Basquaise

Poêlée ardéchoise (Champignons et châtaignes)

Chou rouge braisé, façon grand-mère (Lardons, champignons, oignons grelots)

Duo d'écrasés de pommes de terre à l'huile de noisettes

Fondant de patates douces et brocolis

Pavé de risotto de pommes de terre aux cèpes

Millefeuille de pommes de terre, croûte de noisettes

Timbale d'épeautre aux champignons et échalotes confites

Risotto aux noisettes et huile de truffes

Brick de risotto aux fèves

au choix...

CUISINIER - TRAITEUR

DESSERTS

Les desserts inclus dans les menus sont les desserts à 3,60 €, un ajustement tarifaire sera nécessaire pour les autres desserts.

Desserts individuels – 3,90 €

Dentelle Forêt noire

Tartelette crémeux caramel, mousse cacahuètes

Sablé Pistache - Framboises

Desserts glacés – 3,60 €

Tiramisu glacé / Vacherin / Omelette Norvégienne / Brochette de fruits et son sorbet, sauce chocolat

Entremets – 3,60 €

Tout choco : Biscuit chocolat, crémeux chocolat noir, croustillant, mousse chocolat au lait

Fleurs rouges : Biscuit madeleine, crémeux framboises, mûres fraîches, croustillant blanc, mousse vanille à l'eau de rose

Poire - Amande : Biscuit au sirop de sureau, compotée de poires, mousse amande

Mangue - Citron : Biscuit macaron, croustillant blanc, crémeux mangue, mousse citron

Griottin : Biscuit pistache, crémeux griottes, mousse griottes, croquant pistache

Pyramide de macarons (4 pièces par personne) – 3,00 €

Assiette gourmande – 5,20 €

Une coque tout chocolat, une verrine Panna cotta, un macaron, un baba au rhum, une tartelette citron meringuée, un Paris-Brest fruité

Buffet de desserts (à partir de 15 personnes) – 6,50 €

Mousse au chocolat, Iles flottantes, Macaron, Tiramisu, Tarte aux fruits

*N'hésitez pas à nous contacter pour toute idée, suggestion ou modification.
Nous souhaitons que nos propositions correspondent à vos attentes.*