

NOTRE CARTE A L'ANNEE

Commandez soit par le site soit au 04 67 25 10 03

(transfert d'appel sur portable toujours joignable)

BUFFET D'APÉRITIF 4euro/pers (8/pièces/pers)

Feuilletés (3), tapenades avec toasts (2), navette briochée fourrée (1), mini burger (1) et chiffonnade de rosette sur pique (1)

LES ENTREES

COCKTAIL DE CRUSTACE 8 euro/pers
SALADE PAYSANNE (gésiers, foies, lardons, croutons) 8 euro/pers
CHARCUTERIES (jambon montagne, saucisson, terrine, pâté crouste) 10 euro/pers
MISES EN BOUCHE : verrine de foie gras sur compotée figue, cuillère de mise en bouche de perles océanes et verrine de tartare de tomate et salade de lentilles corail 9,50€/pers
GALANTINE DE VOLAILLE, CHAMPIGNONS A LA GRECQUE ET MESCLUN AUX MAGRETS D'OIE SÉCHÉS 10 euro/pers
DUO MARINE AU CITRON VERT (saumon, rouget) 10 euro/pers
FOIE GRAS « MAISON », NAVETTE BRIOCHEE ET VERRINE DE COMPOTE A LA FIGUE 12 euro/pers

LES POISSONS

DUO MARINE AU CITRON VERT (saumon, rouget) 10 euro/pers
CEVICHE (crudités, poisson et crustacé en dés marinés dans un jus de citron vert) 12€/pers
FILET DE TRUITE SAUMONNEE OU DE DORADE SUR LIT DE PETITS LEGUMES CROQUANTS 13€/PERS
MAESTRO DE SOLE NORMANDE ET FONDUE DE POIREAUX 14 ,50 euro/pers
SAUMON ENTIER EN BELLEVUE 15,50 euro/pers

LES CRUSTACES

LES GAMBAS (5 pochés avec aïoli, ou à l'américaine) ET GARNITURE 15 euro/pers
LANGOUSTE EN BELLEVUE (demi langouste mayonnaise) ET GARNITURE 18euro/pers
HOMARD ENTIER EN BELLEVUE (mayonnaise) ET SA GARNITURE 18 euro/pers

LES VIANDES ET LEUR LÉGUME

SALMIS DE PINTADE (cuisse) ET GRATIN DAUPHINOIS 10 euro/pers
CANARD A L'ORANGE, AUX OLIVES (cuisse) ET FORESTIERE 10 euro/pers
CONFITS DE CANARD (cuisse) ET ECRASE DE POMMES DE TERRE 11,50 euro/pers
MAGRET DE CANARD ET POMMES GRENAILLES 12,50 €/pers
GIGOT D'AGNEAU AUX SENTEURS DE PROVENCE ET RATATOUILLE 14 euro/pers
CIVET DE BICHE , AIRELLES ET GRATIN DAUPHINOIS 14 euro/pers
SOURIS D'AGNEAU AUX SENTEURS DE PROVENCE ET FORESTIERE 18euro/pers
FONDANT DE CHAPON SAUCE AUX MORILLES ET FORESTIERE AUX MARRONS 18€/PERS SEULEMENT DECEMBRE ET JANVIER

LES SPECIALITES

PAELLA MIXTE (poulet, chipolata, queues de gambas décortiquées, sépions, , moules, 1 gamba) 10 euro/pers
SEICHE A LA ROUILLE ET RIZ SAFRANE 12 euro/pers
ENCORNETS FARCIS (2) ET RIZ SAFRANE 12 euro/pers
MOULES FARCIES (4) ET RIZ SAFRANE, FAGOT D'HARICOTS 14 euro/pers
MACARONADE (noix de st jacques, sépions, queues décortiquées, moules, blanc de seiche) 16 euro/pers
ZARZUELA (palourdes, moules, langoustine, gambas, lotte, blanc de seiche) 20euro/pers

GARDIANNE DE TAUREAU ET RIZ BLANC 12 euro/pers
CASSOULET MAISON AU CONFIT DE CANARD 14 euro/pers
CIVET DE CHEVREUIL OU DE SANGLIER ET FORESTIERE AUX MARRONS 14euro/pers

LES DESSERTS « MAISON » faits par le pâtissier de l'équipe

FRAMBOISIER OU FRAISIER ET VERRINE DE SOUPE DE FRAISE 4 ,50 euro/pers
CROQUANT AU CHOCOLAT ET CREME ANGLAISE 4,50 euro/pers
VACHERIN GLACE ET CREME ANGLAISE 4,50 euro/pers
OMELETTE NORVEGIENNE 5 euro/pers
MIGNARDISES (4/pers) : pavé noisette, choco pépite, mini éclair, macaron 6€/pers
ST HONORE AVEC CHANTILLY (2 choux par pers) 6,50 euro/pers
PIECE MONTEE AVEC NOUGATINE (3 choux /pers) 9 ,50 euro/pers

LA PRESTATION

- La livraison est comprise à partir de 30 personnes. Elle se fait en liaison chaude et froide, en deçà c'est un forfait de 30€.
- Le prêt de la vaisselle n'est pas compris (forfait à étudier)
- Les boissons et le pain ne sont pas compris.