

LA PRESTATION

- La livraison est comprise à partir de 40 personnes. Elle se fait en liaison chaude et froide.
- On peut commander à partir de 5 personnes, commande récupérée à Belarga.
- Le prêt de la vaisselle n'est pas compris, c'est 2€/pers si elle est rendue propre .
- La location du nappage en tissu (nappes, serviettes, sur nappes) est de 3 euros/pers et celle des housses de chaise de 2 euros/pers. Le linge est repris sale.
- Possibilité de louer du matériel lourd (tables, manges debout chaises) sur devis
- Les boissons et le pain ne sont pas compris.
- Des glaçons seront fournis.

NOTRE CARTE A L'ANNEE

BUFFET D'APÉRITIF 10 pièces/pers pour 4 euro/pers

3 feuilletés, 2 toasts, 1 navette briochée fourrée, 1 mini hamburger, 1 roulade de saumon Argenteuil (saumon fumé asperge), assortiment thai (1), une mini brochette (1, crudité).

LES ENTREES

PANIER DE CRUDITÉS ET ANCHOÏADE 6 euro/pers

COCKTAIL DE CRABE 8 euro/pers

SALADE DE CRUSTACÉ (queues décortiquées de gambas) 8 euro/pers

SALADE PAYSANNE (gésiers, foies, lardons, croutons) 8 euro/pers

PLATEAUX DE CHARCUTERIES (jambon montagne, saucisson, terrine, pâté croute) 8euro/pers

GALANTINE DE VOLAILLE, CHAMPIGNONS A LA GRECQUE ET MESCLUN AUX MAGRETS SÉCHÉS 8 euro/pers

PANIER FEUILLETE DE NOIX DE COQUILLE ST JACQUES ET MESCLUN AUX QUEUES DE GAMBAS DECORTIQUEES 10 euro/pers

TRIO MARINE AU POIVRE VERT (loup, saumon, rouget) 8 euro/pers

FOIE GRAS MI CUIT, »MAISON«, MINI PÂTÉ DE PEZENAS ET MECLUN AUX MAGRETS SECHES 12 euro/pers

PLATEAUX DE FRUITS DE MER (5huitres, escargots aioli, crevettes, beurre, citron pain de seigle) 12€/pers

LES POISSONS

SAUMON ENTIER EN BELLEVUE et sa garniture 9,50 euro/pers

PAVE DE SAUMON, SAUCE NORMANDE ET SES 2 LEGUMES 10 euros/pers

NOIX DE ST JACQUES A LA CREME ET SES PETITS LEGUMES CROQUANTS 12 euros/pers

FILETS DE SOLE à la NORMANDE ET SES DEUX LÉGUMES 12 euro/pers

BROCHETTE DE LOTTE A LA PROVENCALE ET MILLEFEUILLE DE CAROTTE 12euro/pers

FILET DE DORADE ET PETITS LEGUMES CROQUANTS 12 €/PERS

LES CRUSTACE

GRATIN DE CRUSTACE EN CASSOLETTE 10 €/PERS
LES GAMBAS (5 pochés avec aïoli, ou à l'américaine) ET GARNITURE 12 €/pers
LANGOUSTE EN BELLEVUE (demi langouste mayonnaise) 15euro/pers
HOMARD ENTIER EN BELLEVUE (mayonnaise) 16 euro/pers

LES VIANDES ET DEUX LÉGUMES FRAIS DE SAISON

SALMIS DE PINTADE 10 euro/pers
CANARD A L'ORANGE, AUX OLIVES, OU EN CIVET (cuisse) 10 euro/pers
CONFITS DE CANARD (cuisse) 11,50 euro/pers
MAGRET DE CANARD SAUCE AUX MORILLES 11,50 euro/pers
POIRINE DE PINTADE (cuisse désossée farcie duxelles de champignons)
12€/pers
TRESOR DE CUISSE DE CANARD (cuisse désossée farcie duxelles de
champignons) 12€/PERS
SOURIS D'AGNEAU AUX SENTEURS DE PROVENCE, RATATOUILLE ET
FORESTIERE 14 euro/pers
CHAPON ROTI SAUCE FOIE GRAS ET MORILLES 14€/PERS (seulement fin
d'année)

LES SPECIALITES

PAELLA (poulet, chipolata, blanc de seiche, moules, gambas) 8 euro/pers
FIDEUA (pate, poulet, chipolata, blanc de seiche, moules, gambas)
SEICHE A LA ROUILLE, RIZ SAFRANE, TOMATE PROVENCALE 10 euro/pers
ENCORNETS FARCIS (2), RIZ SAFRANE, RATATOUILLE 12 euro/pers
MACARONADE SETOISE (saucisse, alouette sans tête) 10 euros/pers
MACARONADE (noix de st jacques, sépions, queues décortiquées, moules, blanc
de seiche) 14 €/pers
ZARZUELA (palourdes, moules, langoustine, gambas, lotte, blanc de seiche) 18
euro/pers
COUSCOUS 9 euro/pers
CIVET DE BICHE OU DE SANGLIER, POIRE GROSEILLE ET ECRASE DE
POMME DE TERRE 12 euros/pers
GARDIANNE DE TAUREAU ET RIZ BLANC 12 euro/pers

CIVET DE CHEVREUIL 14€/PERS

CASSOULET MAISON AU CONFIT DE CANARD 14 euro/pers

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

FRAMBOISIER OU FRAISIER ET SON COULIS FRUITS ROUGES 3 euro/pers

CROQUANT AU CHOCOLAT ET SA CREME ANGLAISE 3 euro/pers

NOUGAT GLACE ET SON COULIS 4 euro/pers

VACHERIN GLACE 4 euro/pers

OMELETTE NORVEGIENNE 4 euro/pers

ST HONORE (2 choux par pers) 4,50 euro/pers

PYRAMIDE DE CHOUX ET SON CŒUR NOUGATINE 3,50 euros/pers

CŒUR EN CHOUX(2 boules/pers, les choux sont rangés pour former un cœur)3,50 euro/pers

PIECE MONTEE (2 /pers) 4 ,50 euro/pers, NOUGATINE 1,50€/PERS

MIGNARDISES (4/pers) 3,50€/pers

BUCHE BAVAROISE AUX MARRRONS , ou FRAMBOISE ou CHOCOLET ET
CREME ANGLAISE 4€/PERS