

MENU à 33€

Duo terre & Mer

filet de poisson tiède au chorizo salade et vinaigrette à l'orange

Suprême de pintade

(sauce au choix : sauce bleu, sauce forestière, sauce miel & thym, sauce pain d'épice,
sauce chèvre & miel...)

Pomme de terre surprise et poêlé de champignon

Assiette de fromages chauds

fourme d'ambert sur poire et chèvre su pomme accompagné de salade verte

Gâteau à base de mousse et bavaroise

(parfum au choix : fruit rouge, chocolat, caramel, citron framboise...)

Ou

Trio gourmands

(macarons, tiramisu, tarte tatin)



MENU à 37€

Salade fermière

salade, avocat en dés, filet de canard fumé, dés de jambon, dés de tomate, jambon sec

Rôti de veau

(sauce au choix : sauce bleu, sauce forestière, sauce miel & thym, sauce pain d'épice, sauce chèvre & miel...)

Pommes de terre grenailles et flan de légumes

Assiette de fromages chauds

fourme d'ambert sur poire, et chèvre sur pomme accompagné de salade verte

Pièce montée maison avec nougatine

(3 choux par personne, 3 parfums au choix, vanille, caramel, chocolat, fraise, grand marnier, praliné...)

Ou

Trio gourmands

(macarons, tiramisu, tarte tatin)



Nos Buffets

Buffet à 10€

Entrées

(Piémontaise, carottes râpée, taboulé végétarien)

Charcuterie

(pâté de campagne, rillette)

Viandes et chips

(Rôti de porc, filet de poulet mariné,)

Fromage

(Brie et beurre)

Corbeille de fruits de saison

(Toutes les entrées, viandes et fromage sont accompagnée de leur condiments et sauce)

Buffet à 14€

Entrées

(2 à 5 entrées selon le nombres de personnes)

(Piémontaise, carottes râpée, céleris rémoulade, taboulé, betterave et pommes, salade niçoise, tomate fêta, terrine de poisson, choux blanc et lardons, tagliatelle au saumon, salade chinoise, boulgour, quinoa)

Charcuteries

(pâté de campagne, rillettes, jambon blanc)

2 viandes et chips

(Rôti de porc, Rôti de boeuf)

Fromages

(Brie, Emmental, beurre)

Desserts maison au choix

(Tarte aux pommes ou aux fruits ou chouquettes)

(Toutes les entrées, viandes et fromage sont accompagnée de leur condiments et sauce)



Buffet à 19€

Entrées

(2 à 5 entrées selon le nombres de personnes)

(Piémontaise, carottes râpée, céleris rémoulade, taboulé, betterave et pommes, salade niçoise, tomate fêta, terrine de poisson, choux blanc et lardons, tagliatelle au saumon, salade chinoise, boulgour, quinoa)

Charcuteries

(pâté de campagne, rillettes, jambon blanc, rosette, saucisson à l'ail)

3 viandes au choix, chips ou légume froid

(Rôti de porc ou Rôti de bœuf ou filet de poulet ou jambon grill ou rôti de dinde)

Les légumes froids

(Haricot blanc, Haricot vert, Riz pilaf, pomme de terre, semoule, céréales...)

Fromages

(Brie, Emmental, St nectaire, beurre)

Une Pâtisserie maison au choix

(Gâteau ou choux ou assortiments sucrés ou gâteau personnalisée)

(Toutes les entrées, viandes et fromage sont accompagnée de leur condiments et sauce)

Buffet à 25€

Même proposition que pour le buffet à 19€, avec un plat chaud à la place des viandes froide et une corbeille de fruit en plus du dessert.

Les plats chauds

(Jambon / Mogettes ou Cassoulet, ou Paëlla ou Rougail saucisse ou Jambalaya ou Rôti de porc ou cuisse de poulet...)

Les légumes chauds

(Haricot blanc, Haricot vert, Riz pilaf, pomme de terre, semoule, céréales,,)

(Toutes les entrées, viandes et fromage sont accompagnée condiments, sauce et pain compris)



Carte Plat Unique

30 personnes minimum

Poulet curry, riz

12€ par personne

Poulet Basquaise riz

12€ par personne

Couscous

16€/personne

Paëlla

16€/personne

Rougail saucisse

10€/personne

Tartiflette

12€/personne

Jambalaya

10€/personne

Parmentier de canard

12€/personne

(livraison possible en liaison froide ou chaude merci de nous contacter pour plus de renseignements)



MENU à 26€

Trio de Verrines

verrine forestière, verrine basquaise avocat, verrine océane

Filet de poulet

(sauce au choix : sauce bleu, sauce forestière, sauce miel & thym, sauce pain d'épice,
sauce chèvre & miel...)

Gratin dauphinois et tomate provençale

Assiette de 3 fromages

brie, chèvre, emmental accompagné de salade verte

Gâteau à base de mousse et bavaroise

(parfum au choix : fruit rouge, chocolat, caramel, citron framboise...)



MENU à 29€

Salade Océane

salade, avocat en dés, crevettes décortiquées, 1/2 tranche de saumon fumé,
dés de tomates, crème ciboulette

Filet mignon

(sauce au choix : sauce bleu, sauce forestière, sauce miel & thym, sauce
pain d'épice,
sauce chèvre & miel...)

Galette de pomme de terre et brunoise de légumes provençale

Assiette de 3 fromages

brie, chèvre, emmental accompagné de salade verte

Gâteau à base de mousse et bavaroise

(parfum au choix : fruit rouge, chocolat, caramel, citron framboise...)

ou

Assiette gourmande

moelleux chocolat, choux vanille, tarte tatin

