

La Carte

ATTENTION : Nos tarifs sont susceptibles de varier en fonction des cours du marché

Pain non fourni

(suppl. de 1.00€)

Pensez à la vaisselle, la décoration, le nappage et serviette, boisson, animation et condiments

NOS BUFFETS (Buffet mariage disponible sur demande)

Buffet de retour : 9.00€

Salade Coleslaw et Salade Piémontaise
Rosette et Saucisson à l'ail
Pilon de poulet ; Chips
Emmental, Tarte aux pommes

HORS CONDIMENTS et Pain

Buffet Lunch : 12.50€

***Assortiment de 3 salades composées :**

Salade Vendéenne (jambon, choux, dès de fromage)
Salade de Piémontaise OU Salade de Pâtes au Saumon
Duo de crudités (Tomate et champignons à la vinaigrette persillées)

Terrine de poisson

Terrine de campagne et Rillettes

Rôti de porc et rôti de bœuf, CHIPS

Tarte aux fruits (selon la saison)

HORS CONDIMENTS et Pain

NOS POISSONS

Filet de Merlu, beurre Nantais 8.50 €

Brochette de lotte et son beurre Blanc 11.00 €

NOS VIANDES

Cuisseau de porcelet à la crème d'échalotes moutardées 9.00€

Rôti de Veau Orloff 14.00€

Mignon de Porc sauce soja 10.00€

Suprême de Volaille aux saveurs Thai 9.00€

Araignée de Veau au romarin 10.00€

Magret d'Oie rôti, sauce impériale 12.00€

Civet de Chevreuil aux Cramberries et champignons 10.00€

Garniture : 1 au choix inclus

Pomme de terre grâlée, Pommes de terre sarladaises, Poêlée de champignons, Poêlée de légumes, Gratin dauphinois, Gratin de courgettes, Tomate Provençale, Flan de légumes, Millefeuille de pommes de terre-champignons, Flan de patate douce

Sauces au choix (inclus avec le plat)

Poivre, Jus d'aromates, Orange, Bleu, Normande, Forestière, Échalotes, Grand veneur, Moutarde

NOS MIJOTÉS

Émincé de porc au miel 7.50€

Potée Vendéenne 8.50€

Sauté de canard à l'orange 8.30€

Blanquette de Lapin aux oignons confits 11.00€

Blanquette de dinde aux champignons 7.50€

Mijoté de Bœuf Carottes 7.50€

Des Menus sont disponibles sur la Brochure Tout Public

« Sur demande ou via notre site »

BON DE COMMANDE DISPONIBLE CI-DESSOUS

Pour toute commande passée sur LA CARTE :

*** Un nombre minimum de 15 personnes est requis.**

*** Par souci de livraison et d'organisation de nos équipes, celle-ci doit être passée au plus tard 8 jours avant.**

***Vous avez la possibilité d'être livrés sous conditions de disponibilité, sinon une heure de retrait au Drive sera fixée à l'avance.**

Une location ainsi qu'une caution sur le matériel vous seront demandées si vous souhaitez un maintien au chaud (mini 25 pers).

NOS PLATS à THEME

Couscous 3 viandes	11.00€
Curry de Bœuf Sauce Thai	9.00€
Choucroute de la mer	13.00€
Tajine de volaille aux olives	9.00€
Choucroute	10.50€
Paëlla	8.50€

NOS DESSERTS

Gâteau Passion ou Opéra ou Paris Brest	3.00 €
Panna cotta aux fruits rouges	2.50 €
Tiramisu (Fraise ou Caramel ou Pomme)	3.00 €
Assortiment de mignardises (5 sortes)	4.00 €
Tarte citron meringuée, Tarte framboise meringuée	3.00 €
Tarte classique (Pomme, Poire, Citron), Flan, Bavarois nature	2.50 €

Carte des Desserts

Pièce Montée :

Praline, Caramel, Vanille, Grand Marnier... Présentée en cône avec inscription.

Aux Fruits :

L'Everest : Tendance Chocolat Blanc et Compotée de Framboises

Les Îles : Tendance Passion et Mangue

(Mousse Mangue, Mousse Passion et Coco râpée)

Le Framboisier Ou Le Fraisier : Tendance Fruits Rouges

Le Fruité : Selon la saison

Au Chocolat :

L'Opéra : Crème au Beurre Café, Ganache Chocolat Noir, Biscuit Opéra imbibé de Café.

Le Trois Chocolats : Velours Chocolat Noir, Mousse Chocolat Lait, Mousse Chocolat Blanc, Feuillantine Chocolat.

Le Tout Chocolat : Mousse Chocolat Noir, Feuillantine, Glaçage Coco.

Autres Parfums :

Le Nougatier : Crème de Nougat de Montélimar.

Le Spéculoos : Mousse spéculoos, Mousse gianduja (pâte choco-noisette) et brisures de spéculoos.