

# *A la Carte*

*(valable du 1er Octobre au 31 Mars)*

- Pour toute commande passée sur la carte un **nombre minimum de 15 personnes** est requis
- Pour une meilleure organisation de l'équipe les commandes doivent être passées **au minimum 8 jours** avant la date de livraison
- Vous avez la **possibilité d'être livrés** sous réserve de disponibilité, En cas de préférence ou d'indisponibilité, nous conviendrons d'une heure de retrait au DRIVE de La Jonchère.
- Si vous souhaitez un **maintien au chaud**, Une location ainsi qu'une caution sur le matériel vous seront demandées.  
Le Maintien au chaud est proposé pour un minimum de 25 pers.

Nous proposons également un service de location de vaisselle, nappages, serviettes, à découvrir dans "Nos options"

Pour les groupes: ( mini 40 pers)  
Merci de composer votre menu,  
Un devis sera élaboré avec en Option le service  
et la vaisselle...

# Nos Entrées

( tarif à la part )

Terrine de crustacé Ou terrine de Cerf	5.00
Salade de Gésiers,	6.50
Salade de chèvre et migon de porc séché	6.50
Terrine de maquereaux aux amandes	6.80
Crumble de potiron et crèmeux persillées	7.00
Salade d'écrevisses sauce cognac sur lit de salade	7.80
Millefeuille de pomme Granny, endives et Mozarella	7.80
Tartare de cabillaud, avocat et mangues	7.80
Salade de Lieu fumé, Avocat et Betteraves	8.00
Salade de crevettes aux agrumes et noisette	9.00
Cassolette de Langoustine, sauce safrané, soja et asperges .	8.90
Salade de St Jacques snackées à la grenade et huile d'argan	9.00

A noter, le tarif des produits peut varier selon le cours actuel.  
La disponibilité des produits est sous réserve d'approvisionnement

## *Nos Poissons*

Filet de Limande à la crème de poireaux	12.00
Dos de Loup de Mer, sauce poivrons framboise	13.00
Filet de cabillaud à la crème safrané	14.20

## *Nos Plats à thème*

Paella	8.50
Tartiflette	8.50
Tajine de Volaille aux pruneaux	11.80
Couscous 3 Viandes	13.00
Choucroute	13.00
Choucroute de la Mer	15.00

## *Nos Mijotés*

Emincé de porc au miel	9.50
Potée Vendéenne	9.50
Blanquette de dinde à la crème et champignons	9.50
Sauté de cerf à la bûcheronne	9.50
Sauté d'agneau aux épices Marocaine	12.80

A noter, le tarif des produits peut varier selon le cours actuel.  
La disponibilité des produits est sous réserve d'approvisionnement

# Nos Viandes

Pané de Blé, emmental et épinards ( végétarien)	6.00
Cuisse de Lapin à la moutarde	8.70
Mignon de porc aux champignons	10.00
Civet de Chevreuil sauce Grand veneur	13.00
Pavé de cerf aux airelles	14.00
Filet de sanglier, sauce chasseur	14.00
Ris de Veau aux épices indienne	16.00
Mignon de Veau à la réglisse et jus de café	16.00

## Garniture au choix

- Pommes de Terre grâlées
- Saladaises
- Poêlée de Champignons Forestier
- Gratin Dauphinois
- Poelée de choux Romanesco
- Crumble de légumes
- Gratin de pommes de Terre-Giroles
- Gratin de potiron, pomme de terre, carottes et mascarpone

## Sauce au choix :


- Poivre - Jus d'aromates - Orange - Bleu - Normande - Forestière -
- Echalotes, - Grand Veneur - Moutarde

A noter, le tarif des produits peut varier selon le cours actuel.  
La disponibilité des produits est sous réserve d'approvisionnement

## *Nos Fromages*

Duo de fromages	2.00
Trio de fromages	2.90

## *Nos Desserts*



Tarte aux Figues	2.80
Tarte aux fruits rouges	3.00
Entremet façon Tiramisu	3.90
Entremet Chocolat praliné rocher	3.90
Entremet à la Normande	3.90
Gâteau chocolat blanc exotique, biscuit joconde coco (individuel)	4.00
Dôme chocolat végan	5.00



## *Pièces montées sur Devis*

A noter, le tarif des produits peut varier selon le cours actuel.  
La disponibilité des produits est sous réserve d'approvisionnement