

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 composés :**

Salade Merlet (lardons, pomme de terre, tomate, champignons)
Salade de Poulet-ananas
Duo de crudité (concombre, tomate et mozzarella)

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

Aile de Raie au jus de framboise 8.50 €
Filet de Loup de Mer à la crème de Fenouil 8.00 €
Médaille de lotte sauce grand-mère 11.00 €
Filet de Bar à la crème de vanille 13.00 €

NOS VIANDES

Cuisseau de porcelet 8.00€
Mignon de Veau 14.00€
Filet de Canette 12.00€
Suprême de Poulet laqué au banyuls 9.00€
Fondant de Volaille farci sauce Sauternes 9.00€
Onglets de bœuf 10.00€
Gigot d'agneau de 7h 12.00€
Médaille de veau 14.00€
Rôti de veau de lait 10.00€
Cuisse de canard confite 14.00€
Millefeuille de filet mignon de porc 10.00€
Tournedos de canard 15.00€

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 pomme de terre-champignons, Flan de patate douces

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€
Sauté de porc à l'armagnac 8.30€
Sauté de canard à l'orange 8.30€
Blanquette de veau 8.30€
Blanquette de Lapin au Riesling et Giroles 11.00€
Sauté de Kangourou 9.00€

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 poulet et merguez	11.00€
Tartiflette	8.50€
Choucroute de la mer	13.00€
Parmentier de canard	9.00€
Tajine de volaille	9.00€
Choucroute	10.50€
Paella	8.50€
Columbo	8.00€

NOS DESSERTS

Gâteau à la carte	3.80 €
Panna cotta aux fruits rouges	2.50 €
Tuile de Tiramisu (Fraise ou Caramel ou Pomme)	3.50 €
Assortiment de mignardises (5 sortes)	4.00 €
Tarte chocolat, 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... Présenté 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.