

A la Carte

(valable du 1er Avril au 30 Septembre 2023)

- 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)

Tartare de légumes à l'indienne au lieu noir fumé	5.00
Salade de sot l'y laisse de poulet à la crème balsamique et aux amandes dorées	6.50
Tartelette d'artichaut à la crème de gorgonzola et bacon	6.80
Terrine de maquereaux aux aromates	6.80
Céviche de St Pierre au gingembre	7.80
tartine de Brie et Mignon gravelax sur lit de salade	7.80
Tartare de cabillaud, avocat et mangues	7.80
Salade de Lieu fumé, Avocat et Betteraves	8.00
Aumonière de Gambas au sésame mangue estragon	8.90
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

Roulade d'églefin sauce agrumes	12.00
Dos de Loup de Mer, sauce poivrons framboise	13.00
Pavé de Merlu du cap, sauce moutardé au miel	13.40

Nos Plats à thème

Paella au poulet	8.50
Pat thaï aux cevettes et au poulet	10.00
Tajine de Volaille aux fruits secs	11.80
Couscous 3 Viandes	13.00
Rougaille de poisson	13.00
Choucroute de la Mer	15.00

Nos Mijotés

Emincé de porc au miel	9.50
Sauté de poulet asiatique	9.50
Emincé de boeuf façon Thaï	9.50
Sauté d'agneau au Porto	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

Ballotine de volaille provençale à la crème d'ail	10.00
Jambon mariné au miel et à l'orange	10.50
Brochette de mignon de porc aux abricots	12.00
Sauté de Quasi de veau au pain d'épices	14.00
Côte de Boeuf marinée sans os (environ 300g/pièce)	15.00

Garniture au choix

- Pommes de Terre grâlées
- Saladaises
- Tomate provençale au chèvre
- Gratin Dauphinois
- Poelée de légumes de saison
- Flan de duo de carottes persillées
- Courgette farcie aux pommes de terre douces
- Flan de panais pomme de terre

Sauce au choix :


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

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 Citron, Fraises ou Framboise	2.90
Sablé Fraise ou Abricot aux amandes	3.00
Tiramisu vénitien aux cerises et zesty citron	3.60
Cheesecake Fraise	3.20
Entremet chocolat praliné	3.90
Gâteau	4.00
Dessert végétarien	5.00



Pièces montées sur Demande

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