

Apéritif & Cocktail

Assortiment de 25 pièces 12.00 € / le plateau

Assortiment de 50 pièces 20.00 € / le plateau

Les verrines 1.50 € / pièce

Pain Surprise (50 mini sandwich 28.00 €/pièce

Mini «Navette» Foie gras ou Saumon fumé 0.80 € /pièce

Les Foie Gras

Foie gras Au Naturel

Foie gras Aux Figues

Marbré de foie gras & Jarret confit

90.00 € /kilo

Avec Les Chutneys d'Accompagnement (au choix)

Pommes Hydromel, Ananas/Mangue, Pamplemousse, confiture d'Oignons Rouges

2.50 € /100 gr

Les Saumons

Saumon Fumé maison

Mariné à l'aneth, crème fouettée au citron confit

4.00 € /100 gr

Les Poissons

Dos de Cabillaud au four, Velouté Safrané 10.00 € /pers

Filets de sole braisés, épinards étuvés, Velouté au Cumbavas 10.00 € /pers

Suprême de dorade à la feuille de lard, choux fermier & velouté à la ciboulette 10.00 €/pers

Filet de Saint Pierre cuit au plat, Fondue de fenouil & Crème de Langoustine 10.00 €/pers

Les Viandes

- Le jambon à l'Os braisé Sauce au Porto 7.00 €/pers
Le Paleron de Bœuf Cuit à l'étouffée, sauce au vieux Chinon 8.00 €/pers
Giglette de Canard braisée à l'orange 7.00 €/pers
Filet mignon de porc au cidre 7.00 €/pers
Emincée de volaille au parfum de foie gras 8.00 €/pers
Magret de canard au Vinaigre de framboise & au Miel 10.00 €/pers
Le pavé de Filet de bœuf à la périgourdine 12.00 €

Les Garnitures

- Gratins Dauphinois (individuel) 1.50 €
Mini ratatouille Fraîche 1.20 €
Flan de Panais 1.00 €
Gâteau de Cèleri 1.00 €
Bavarois de Petits Pois 1.00 €
Asperges & Flan d'Asperges 2.00 €
Choux Rouge confit à l'Aigre doux 1.00 €
Riz Basmati Etuvé aux légumes croquants 1.00 €

Les Desserts

- Entremet Caramel au beurre salé, Crème Chiboust 2.50 €
Entremet Chocolat /Poires Crumble amandes & crème Amaretto 2.50 €
Moelleux au chocolat noir, Crème à la Pistache 2.50 €

Gâteaux « Bali » Chocolat Noir Intense / framboises, coulis de Framboise 2.50 €
Fraisier & coulis de fruits rouge 2.50 €