



Tous les Canapés (Froids ou Chauds)

Assortiment de 24 pièces	12.00 € / le plateau
Assortiment de 48 pièces	20.00 € / le plateau
Mini navettes garnies à la crème de foie Gras	0.90 € / pièce
Mini navettes garnies Mousse de Saumon Fumé	0.90 € / pièce
Pain Surprise (50 mini Sandwich)	28.00 € / pièce
<u>Les Verrines</u>	
Ceviche de Bar aux Agrumes	
Crevette au Pesto, Basilic et Tomate confite	
Mousse de Saumon Fumé, Cumbavas et Œufs de Truites	1,50 € / pièce
<u>Mini Burger Apéritif</u>	
Foie gras poêlé/pomme fruit	
Gambas/ Tomate confite	
Saumon/Saint Jacques	1,40 € / pièce

Entrées Froides

Terrine de Foie Gras aux Figues	95.00 € / kg	9.50 € / tranche
Terrine de Foie Gras au naturel	95.00 € / kg	9.50 € / tranche
Confiture d'oignon Rouge ou Chutney de Mange /Ananas		3.00 € / 100 gr
Saumon fumé Maison (Accompagné de mini blinis)		8.00 € / 100 g
Saumon Gravelax Mariné à l'Aneth, (Accompagné de mini blinis)		8.00 € / 100 g

Poissons

Noix de Saint Jacques Rôties, Velouté Coco Citronnelle	12.50 € / part
Dorade Royale, Coulis de Saint Jacques & Risotto de Céleri	12.50 € / part
Dos de Bar, Fondue de Légumes & Emulsion au Yuzu	12.50 € / part
Filet de Saint-Pierre sur une Compotée de Fenouil, Sauce Safranée	12.50 € / part
Filet de soles Braisés au Champagne, Tombée d'épinards	12.50 € / part

Viandes

Tournedos de Chapon Rôti, Petit Gâteau de Panais aux Herbes	13.00 € / part
Le filet de bœuf à la périgourdine Mini gratin de pommes de terre Poêlée de champignons Sylvestre	13.00 € / part
Pavé de Cerf rôti, sauce Grand Veneur, Lamelles de Potimarron Compotée d'Airelles	13.00 € / part
Quasi de Veau rôti, Pomme Anna & Champignons Sylvestre	13.00 € / part

Nos Desserts

Bûche chocolat Noir/Mangue, Coulis Maracuja <u>4 parts minimum</u>	3.50 € / part
Bûche chocolat Blanc/ Vanille, cœur Cerise et Biscuit Noisette. <u>4 parts minimum</u>	3.50 € / part

Desserts à l'unité

Lingot Caramel Beurre salé, Crème diplomate Vanille	3.50 € / part
Gros Macaron Framboise, Crème Chiboust & Coulis de fruits Rouges	4.00 € / part
Mini Pavé Chocolat Noir & Fruits Rouges	3.50 € / part
Mini Macarons variés (boite de 12 pièces)	10.00 € / boite

Les Menus Noël & Saint Sylvestre

2019/2020

Foie Gras de Canard au Naturel
Confiture d'oignon Rouge

Noix de Saint Jacques Rôties, Velouté Coco Citronnelle

Quasi de Veau rôti, Pomme Anna & Champignons Sylvestre

Mini Pavé au Chocolat Noir & Fruits Rouges

Entrée / Poisson ou Viande / Dessert 27.00 €

Poisson / Viande / Dessert 29.00 €

Entrée, Poisson, Viande & Dessert 36.00 €

