

Plats cuisinés Printemps - été 2020

Feuilletés salés	36,00 € le kilo
Canapés assortis	1,30 € la pièce
Navettes foie gras, saumon fumé	1,30 € la pièce
Verrines (nous consulter)	2,20 € la pièce
Mini-sandwiches aux céréales (saumon, foie gras, poulet Curry)	1,80 € la pièce
Cassolettes chaudes (ravioles, quenelles, pétoncles)	2,50 € la pièce
Plaque Quiche Lorraine (40 x 60 cm)	40,00 €
Plaque Pizza Napolitaine (40 x 60 cm)	35,00 €
Buffet froid (minimum 15 personnes)	17,00 €
Perles Marines, spaghetti de courgettes / magrets fumés / Parmesan taboulé Libanais, salade verte / croutons / lardons / œuf dur Terrine de truite rose aux Amandes sauce Cocktail Jambon de Parme - Golfetta Italienne - pâté en croûte d'Oie gourmand	
Entrées froides	la part
Terrine de Truite rose aux Amandes, sauce Cocktail	4,50 €
Crème d'asperges, saumon fumé à chaud, croustilles de Chorizo	5,50 €
Cœur de saumon Gravlax, crème d'aneth, blinis	6,00 €
Entrées chaudes et poissons	la part
Gratin de Saint Jacques et pétoncles à la fondue de Poireaux	10,00 €
Marmite du Pêcheur aux saveurs méditerranéennes	7,00 €
Feuilleté de Grenouilles à la crème de Ciboulette	5,50 €
Feuilleté d'Escargots Florentin crème persillée	5,50 €
Dos de Cabillaud au Beurre Blanc	7,00 €
Escalope de Saumon crème d'Oseille	5,50 €

Plats cuisinés Printemps - été 2020

Vian des	la part
Filet Mignon en croûte feuilletée au Thym	7,00 €
Mignonné de Veau à la Provençale	5,00 €
Filet de canette aux Mangues rôties et Xérès	7,00 €
Suprême de Volaille fermière à la crème aux Morilles	9,50 €
Suprême de Volaille fermière au Vin Jaune et noisettes	7,00 €
Jambon à l'os sauce Madère	4,50 €
Paleron de Veau confit	7,00 €
Filet de Bœuf en croûte <i>minimum 6 personnes (à cuire)</i>	10,00 €
Légumes	la part
Gratin dauphinois à l'Ancienne.....	3,50 €
Riz sauvage.....	2,50 €
Purée de Patate Douce.....	3,00 €
Champignons poêlés.....	3,00 €
Soufflé d'Épinards ou courgettes (individuel)	2,80 €
Cœur d'artichaut forestier (individuel).....	3,50 €
Cannelé de Légumes (individuel).....	2,80 €
Pommes « purée » à l'huile d'Olive	3,00 €
Gâteaux de soirée	1,30 € pièce
Entremet	5,50 € la part
<i>(royal chocolat – fraisier – framboisier – jour & nuit – Citron Yuzu)</i>	

Commande : minimum 6 pers. ⇨ choix unique / 1 semaine à l'avance

Carte bleue acceptée