



Nos mises en bouche

Canapés froids : 5 pièces.....6.95€/pers.
Foie gras, saumon fumé, rosette, tomates feta, jambon de parme, magret de canard, mousse crabe, boursin ail et fines herbes

Petits fours chauds : 5 pièces.....6.40 €/pers.
Quiche, pizza, bouchée escargot, feuilleté fromage, bouchée fruits de mer

Pain surprise : à partir de 10 personnes 5 pièces.....6.90 €/pers.
Jambon de parme, fromage aux fines herbes, foie gras, saumon fumé, crème de concombre, rillettes (pain de campagne de tradition)

Verrines :2.20 € la pièce
Cocktail de crevettes, perle océane, tartare de tomate mimosa basilic, betterave rouge mimosa
Foie gras aux 2 confitures et sa chantilly :2.70 € la pièce

Nos entrées froides

Terrine de St Jacques accompagnée de sa sauce.....55.00 €/kg
Terrine de saumon en gelée.....45.00 €/kg
Bavarois de saumon fumé.....6.00 €/la pièce
Bavarois de jambon sec.....5.80 €/la pièce
Coquille saumon.....5.80 €/la pièce
Coquille de crabe.....5.90 €/la pièce
Demi-melon et son jambon sec.....3.50 €/la pièce
Avocat aux crevettes et au crabe.....6.80 €/la pièce
Saumon fumé.....77.00 €/kg
Assiette Foie gras de canard.....10.80 €/la pièce
Pamplemousse cocktail.....4.05 €/la pièce
(*selon saison)

Nos assiettes froides

Salade périgourdine :11.80 € l'assiette
Salade verte, gésier, magret de canard, foie gras, croûtons, tomates cerises

Salade nordique :10.80 € l'assiette
Salade verte, saumon fumé, terrine de St Jacques, perles de la mer

Nos entrées chaudes

Coquille St Jacques à la dieppoise.....7.60 €/la pièce
Bouchée de ris de veau.....5.80 €/la pièce
Poêlon ris de veau aux morilles.....9.90 €/la pièce
Cassiolette d'escargots aux morilles sauce crémeuse.....8.90 €/la pièce
Croustade de fruits de mer.....5.90 €/la pièce
Feuilleté jambon ou beauceron.....17.95 €/kg



Nos plats cuisinés prêts à chauffer

Viande (d'origine française) avec garniture au choix

Magret de canard sauce poivre vert.....	12.50 €/la part
Filet mignon de porc sauce foie gras.....	8.20 €/la part
Filet de bœuf en croûte sauce madère ou porto*.....	17.00 €/la part
Jambon à l'os en croûte sauce madère ou porto*.....	13.00 €/la part
Ris de veau aux morilles.....	13.80 €/la part
Suprême de pintade sauce forestière.....	9.40 €/la part
Langue de bœuf sauce piquante.....	6.10 €/la part
Bœuf bourguignon à l'ancienne.....	7.70 €/la part

(*min 8 pers.)

Poissons :

Lotte à l'américaine.....	12.80 €/la part
Pavé de saumon sauce citron.....	9.30 €/la part
Filet d'Empereur sauce riesling.....	10.50 €/la part
Paupiette de saumon farcie aux St Jacques, sauce riesling.....	10.50 €/la part

Garnitures au choix

Pomme dauphine, galette de pomme de terre, tomate provençale, fagot de haricots verts, riz parfumé aux crevettes, gratin de courgettes, gratin dauphinois, épinards à la crème, beignet de brocolis ou choux fleurs, gratin chou fleurs brocolis, pomme de terre au four.

Spécialités d'ici et d'ailleurs

Couscous Oriental (bœuf, agneau, poulet, merguez, légumes, semoule).....	11.90 €/pers.
Paëlla Royale (poisson, poulet, calamars, crevettes, moules, riz parfumé).....	10.00 €/pers.
Choucroute Alsacienne.....	10.00 €/pers.
(chou, pomme vapeur, francfort, poitrine cuite, saucisson à l'ail, jambon blanc)	
Cassoulet Toulousain.....	10.00 €/pers.
(manchon de canard, poitrine de porc, saucisse de Toulouse, haricots)	
Choucroute de la mer.....	10.50 €/pers.
(chou, filet de poisson blanc, pomme de terre, saumon fumé, sauce beurre blanc)	
Coq au vin (coq, champignons, carottes, pomme de terre, lardons, oignons blancs).....	9.80 €/pers.
Tartiflette (pommes de terre, lard fumé, oignon, reblochon).....	9.50 €/pers.
Bœuf bourguignon à l'ancienne.....	8.20 €/pers.
Rata beauceron	9.50 €/pers.
Chili con carné.....	9.50 €/pers.
Rougaille saucisse.....	9.50 €/pers.

Nos compositions de buffet froid

Assortiment 4 crudités (200 gr/pers.) :5.00 €/pers.

Carotte râpée, concombre crème, piémontaise, salade niçoise, salade strasbourgeoise, tomate œuf dur, taboulé, perles océanes, cocktail de crevettes, salade de chou blanc jambon emmental ou rouge, macédoine au crabe, pomme de terre hareng, cavaillon, tomate mozzarella, champignons à la grecque, chou blanc carotte râpée, riz volaille poivron vinaigrette ...

Assortiment 3 crudités choisies ci-dessus + une entrée au choix choisie ci-dessous :6.00 €/pers.

Melon et jambon de parme*, avocat au crabe*, cornet de jambon garni de macédoine, coquille de saumon, œuf en gelée jambon ou saumon fumé, terrine de poisson, médaillon de saumon garni de macédoine, , bavaois de jambon cru et pointes d'asperges

(*selon saison)

Assortiment 4 charcuteries :5.40 €/pers.

Pâté de campagne, pâté de saison, pâté grand-mère, rilette d'oie ou porc, mousse de foie de porc nature ou forestière, rosette, pavé au poivre, jambon de Bayonne, andouillette de Vire ou Guéméné, salami, chorizo, jambon blanc, mortadelle bacon.

Assortiment 3 viandes ou 2 viandes et 1 poisson :6.50 €/pers.

Rôti de porc – rôti de bœuf -rôti de dinde- cuisse de poulet

Médaillon de saumon-terrine de poisson

Assortiment 3 fromages sur lit de salade verte : brie, comté, fromage de chèvre.....3.10 €/pers.

Location et conditions

Location vaisselle à rendre sale (min 20 personne

Serveurs, cuisiniers (à partir de 2 h du matin +30 %) : 28.00 €/heure/pers.

Nappage : serviette, nappe (plusieurs coloris) 4.50 €/personne

Listel : 3.60 €/pers. : 2 assiettes/230 mn, 1 assiette/180 mn, 1 verre vin blanc, 1 verre vin rouge, 1 flûte champagne, 1 couvert de table (1 fourchette 1 couteau 1 cuillère dessert), 1 couvert à fromage ou dessert (1 couteau 1 fourchette), 1 tasse et soucoupe

Supplément :Verre à cocktail : 0.40 €

.....Coupe : 0.40 €

Livraison : Livraison chaud : 20.00 €

Pour toute livraison : 40€ jusqu'à 18 kms, au-delà de 18 kms : 2.50 € du km

Le dimanche et jour férié : 80 € la livraison jusqu'à 18 kms, au-delà de 18 kms : 3.50 € du km

Conditions :

- A la signature du devis : versement de 50% du montant total
- Dépôt d'un chèque de caution de 300 € pour le prêt de matériel

Caution restituée au retour du matériel propre (terrine, présentoirs....)

- Le solde du règlement s'effectue lors de la livraison retrait de votre prestation.

AUX SAVEURS D'AUNEAU

25 PLACE DU MARCHE

28 700 AUNEAU

02 37 31 70 91

auxsaveursdauneau@orange.fr

