

## Nos mises en bouche

Canapés froids : .....6.80€/pers.  
*Foie gras, saumon fumé, rosette, tomates feta, jambon de parme, magret de canard, mousse crabe, boursin ail et fines herbes*

Petits fours chauds : .....6.10 €/pers.  
*Quiche, pizza, bouchée escargot, feuilleté fromage, bouchée fruits de mer*

Pain surprise : à partir de 10 personnes.....6.70 €/pers.  
*Jambon de parme, fromage aux fines herbes, foie gras, saumon fumé, crème de concombre, rquette (pain de campagne de tradition)*

Verrines : .....2.00 € la pièce  
*Cocktail de crevettes, perle océane, tartare de tomate mimosa basilic, betterave rouge mimosa*  
Foie gras aux 2 confitures et sa chantilly : .....2.50 € 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.....5.50 €/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  
Cassolette 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
Filet de sabre au beurre blanc.....	9.90 €/la part
Pavé de saumon sauce citron.....	9.30 €/la part
Filet d'églefin à la sauce hollandaise.....	10.50 €/la part
Paupiette de saumon farcie aux St Jacques, sauce riesling.....	10.50 €/la part
Filet de loup de mer sauce homardine.....	9.95 €/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, légumes croquants sauce curry.

## Spécialités d'ici et d'ailleurs

Couscous Oriental (bœuf, agneau, poulet, merguez, légumes, semoule).....	10.80 €/pers.
Paëlla Royale (poisson, poulet, calamars, crevettes, moules, riz parfumé).....	9.90 €/pers.
Choucroute Alsacienne.....	9.90 €/pers.
(chou, pomme vapeur, francfort, poitrine cuite, saucisson à l'ail, jambon blanc)	
Cassoulet Toulousain.....	9.90 €/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.

## Nos compositions de buffet froid

Assortiment 4 crudités (160 gr/pers.) :.....4.95 €/pers.  
Carotte râpée, concombre crème, piémontaise, salade niçoise, salade strasbourgeoise, tomate œuf dur, taboulé, perles océanes, cocktail de crevettes, salade de chou blanc ou rouge, macédoine au crabe, pomme de terre hareng, cavaillon, panier de tomate, pointes d'asperges, tomate mozzarella, champignons à la grecque

Assortiment 3 crudités choisies ci-dessus + une entrée au choix choisie ci-dessous:.....5.95 €/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, fond d'artichaut macédoine et crabe, bavaois de jambon cru et pointes d'asperges, bûchette de perles océanes et saumon fumé.  
(\*selon saison)

Assortiment 4 charcuteries :.....5.20 €/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.

Assortiment 3 viandes ou 2 viandes et 1 poisson :.....6.10 €/pers.

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 personnes)

- Business : **4.90 €/pers.** : 2 assiettes/250 mn, 1 assiette/210 mn, 1 verre vin rouge, 1 verre vin blanc, 1 flûte champagne, 1 couvert de table (1 fourchette, 1 couteau, 1 petite cuillère), 1 couvert fromage ou poisson (1 fourchette 1 couteau), 1 tasse et soucoupe, 1 cuillère à moka
- 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 €

Confiez nous l'organisation de votre événement, une équipe en salle est à votre disposition, de la mise en place au service.

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

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

Livraison :

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 du retrait de votre buffet