

## Buffet Finger Food "Festif" 24, 60 €

Minimum 15 pers

**Canapés « tentations gourmandes »** 3pcs  
jambon -saumon fumé -tomate œuf de caille  
tartare de truite -mousson /magret - fromage frais/noix...

**Les Mini – brochettes** 3pcs  
Pincette de Crevette en transparence de radis noir  
Picador (Euf de caille/saumon fumé  
Pic Abricot Périgourdin

**Minipick club varies** 3pcs  
Dinde rôtie à l'espagnole/salade/sauce blanche  
Saumon/Tsatsiki concombre  
Tartinade Océane/surimi

**La Ronde Gourmande** 5pcs  
Blinis de tsatsiki/saumon  
Profiterole de Canard  
Mini cone tortilla Tarama /œuf de truite  
Moelleux tomate/Féta  
Moelleux caviar aubergine/écrevisse

**Cassolettes** 2pcs  
Carpaccio de St Jacques, pomme Grany  
Carpaccio de bœuf aux pétales de parmesan & pesto

**Wood box fraîcheur** 1pc  
**Salade Biscarosse**

Pomme de terre, Haricots verts et jaunes, tomate marinées, magret fumé, copeaux de foie gras & œuf de caille

**La planche de fromages** 35 grs  
Et ses tranchettes de pains  
Confiture de coing, beurre

### dessert, vaisselle

Appelez nous au 01 61 70 03 22

Commandez avant le 19 Décembre  
pour le réveillon de Noel !

Commandez avant le 26 Décembre  
pour la Saint Sylvestre !

Pour toute réservation accompagnée d'un acompte  
avant le 8 Décembre : 5% de remise

## BUFFET "Festinier" 21,75 €

Minimum 10 pers

**Notre Marbré de Foie Gras et de magret fumé,**  
Chutney de Figue  
**Fraicheur de Saumon fumé, crème Apollon**  
**Tarte fine de St Jacques à l'huile de Vanille**

**Salade Camarguaise**  
(Riz safrané, poivrons vert et rouge, tomate, petit pois, huile d'olive)

**Salade Bergerac**  
(pomme de terre, Haricot vert et jaune, tomate, magret fumé, gésier,  
vinaigrette à l'échalote)

**Salade Chinoise aux légumes sautés au Wok**  
(nouilles, carotte, poireaux, fève, champignons noir, vinaigrette au  
soja et sésame grillé)

**Brochette de Saumon et cabillaud**  
**Rôti de Veau au Marsala**  
**Effeillé de filet de Rumsteak à la Catalane**

Accompagné d'oignons grelots, cornichons, moutarde, mayonnaise et  
sauces

## BUFFET "Allegro" 19,45 €

Minimum 10 pers

**Foie Gras de Noel aux oranges confites,**  
**marmelade de coing**  
**Opéra de saumon, sauce Apolon**  
**Mimosa d'écrevisses**

**Salade Wihr**  
(pomme de terre, tombée d'oignons au vin blanc, tomate séchée,  
vinaigrette à la Melfort)

**Salade de Serpentes à la Toscane**  
(Pâtes Serpentes, courgette et aubergines grillées, tomates  
séchées et fraîches, vinaigrette)

**Salade de riz gourmand petits légumes**  
(Riz basmati, carotte, poivrons, maïs, petit pois)

**Effeillé de Boeuf pesto, parmesan & pignons**  
**Mignonette de Poularde aux cèpes**  
**Cabillaud en écaille de concombre**

Accompagné d'oignons grelots, cornichons, mayonnaise, moutarde et  
sauces

### Pain, fromage, dessert, vaisselle

Appelez nous au 01 61 70 03 22



# Carte Festive 2018





## L'Apéritif

### Canapés « Tentations »

jambon-saumon fumé - tsatziki/concombre-tartare de truite - mousson/magret - fromage frais/noix...

**Le plateau de 24 pièces assortiment du jour 24,00 €**

**Le plateau de 48 pièces assortiment du jour 46,00 €**

### Bouchées « Gourmandes »

Polenta/fromage frais/chorizo - Moelleux/caviar d'aubergine/écrevisse

Mini Wrap/Tarama/oeuf de truite - Blinis Saumon fumé/crème

apollon - Profiterole/mousson/magret fumé

Moelleux tomate/fêta\*

**Le plateau de 24 pièces \*4 au choix 28,00€**

**Le plateau de 48 pièces \*4 à 6 au choix 51,00€**

### Mini brochettes « Fraicheur »

Pincette de crevette/radis noir - Abricot périgourdin

Picador Magret/Ananas - Œuf de caille/saumon fumé

Tomate cerise/mozza al pesto - Viande des grisons/Pruneaux\*

**Le plateau de 24 pièces \*2 au choix 29,00€**

**Le plateau de 48 pièces \*2 à 4 au choix 57,00 €**

### Pain surprise ARC en CIEL 36 pcs 30,00 €

Fromage frais/Jambon blanc -Saumon fumé/sauce Athéna -

Volaille à l'espagnole/fromage frais - Tartinade Océane

### Pain surprise Campagne 50 pcs 39,00 €

Jambon de pays/beurre - mousson de canard - Rillettes de Thon

Salami/beurre de tomate - Fromage aux noix

### Verrines « Saveurs »

Crevettes cocktail - Tartare aux 2 tomates/fêta

Crèmeux périgourdin façon Tatin - Mousseline de patate douce & pétoncles\*

**Le plateau de 6 pièces \*1 ou 2 au choix 11,35€**

**Le plateau de 12 pièces \*2 à 4 au choix 22,00€**

### Cuillères « Gourmandises »

Gravlax de saumon - Céviche de loup de mer à l'huile de sésames

Macaronade Périgourdine aux figues - Duo pétoncle & crevettes safranées\*

**Le plateau de 12 pièces \*2 au choix 15,60€**

**Le plateau de 24 pièces \*2 à 4 au choix 30,00€**

## Feuilletés chauds

### L'assortiment de quiche du moment

**Le plateau de 24 pièces 24,00€**

**Le plateau de 48 pièces 46,00€**

### Les Feuilletés d'Escargots à la provençale

**Le plateau de 12 pièces 15,60**

**Le plateau de 24 pièces 30,00€**

## Les Entrées

### Entrées à partager :

#### Nos Foie gras à trancher

Comptez de 50 à 70 grs par personne

#### Notre Foie Gras mi-cuit à l'Armagnac

**La terrine de 500 grs 54,00 €**

**La terrine de 200 grs 28,00 €**

#### Notre Marbré de Foie Gras et magret fumé\*

**La terrine de 500 grs 56,00 €**

**La terrine de 200 grs 29,00 €**

#### Notre Pressé de 2 Foie Gras(mi-cuit et poêlé) et figues

**La terrine de 500 grs 60,00 €**

**La terrine de 200 grs 32,00 €**

Chutney de figues ou oignons 1,20 € les 50grs

#### Nos Filets de Saumon tranchés main

Comptez de 50 à 70 grs par personne

#### Saumon Fumé au bois de Hêtres

**Le Kilo 58,00 €**

**Les 500 grs 31,00 €**

#### Saumon Mariné au épices douces

**Le Kilo 58,00 €**

**Les 500 grs 31,00 €**

Crème Apollon ou Gravlax 1,20 € les 50 grs

## Entrées Individuelles :

### Entrées froides

La part tranchée et servie sur plat jetable

Tarif ttc la part

**Marbré de Foie Gras et magret fumé 7,95 €**

70grs et chutney de figues

**Tatin de Foie Gras & crème à l'huile de truffe 8,05 €**

**Terrine de Saint-Jacques au Chablis 6,90 €**

45grs Coulis provençale et son mescluns de salade

**Mousseline aux écrevisses, sauce Aurore 6,49 €**

**Opéra de Saumon fumé, crème Apollon 6,85 €**

**Tarte fine de St Jacques sur caviar d'Aubergine 7,95 €**

et son coulis acidulé

**Trilogie de Saumon 7,10 €**

Saumon fumé - tartare de saumon au citron vert -Rillettes de Saumon & blinis

**Pâté en croute Richelieu 6,55€**

Et confiture d'oignons

## Entrées Chaudes

La part est servie sur plat jetable à réchauffer

Tarif ttc la part

**Feuilleté de fruits de mer safranés 7,50 €**

**Cassolette de St Jacques, pétoncles & Crevettes 9,80 €**

sauce au St Véran & julienne de légumes

**Croustade d'Escargots à la Méridionale 8,90 €**

**St Jacques & Crevettes saveur des Iles 8,50 €**

## Plats Chauds :

Servis avec son duo de Garnitures inclus

Prêt à réchauffer en barquette alu

Prix ttc garniture incluse

**Duo de Sole & Saumon au champagne 11,90 €**

Timbale de riz Basmati/moelleux aux légumes croquants

**Filet de Bar à la Badiane 12,90 €**

Timbale de riz Basmati/Flan de courgettes

**Lotte au magret fumé 13,90 €**

Risotto à la Forestière/embeurré de carottes en duo

**Filet mignon de Porc Orloff 10,95 €**

Pommes grenailles/gâteau de légumes

**Noisette de Sanglier au foie gras 11,95 €**

Riz mixte/crumble de légumes

**Moelleux de Pintade aux Morilles 13,50 €**

Gratin aux Girolles/Flan de Courgettes bi-color

**Cuisse de Canard confite 9,70 €**

sauce au cidre et pommes persillées

Pressé de Pomme de terre/Tomate cerise au Thym

**Magret de Canard aux Figues 11,45 €**

Pommes grenailles/gâteau de légumes

**Duo de Canard & Cailles Sauce Vigneronne 11,95 €**

Purée de Pomme de terre violette/Tomate gratinée

**Suprême de volaille Façon Rossini 13,95 €**

Gâteau Parmentier/fagot de Haricot bi-color

**Filet de poularde aux Champignons 12,90 €**

et Châtaigne, sauce aux Morilles

Gratin lardé/Flan de Potiron

**Pièce de veau poêlée sauce forestière 13,10 €**

Gratin aux Châtaignes/Flan de Légumes croquants

**Grenadin de Veau aux Ecrevisses 13,90€**

Pommes sarladaises/Flan de Butternut

**Pavé de bœuf façon Rossini 14,20 €**

Gratin Dauphinois/Tomate provençale

**Canon d'Agneau en feuilletage façon Wellington**

**15,80 €**

Gratin provençal/fagot de Haricots verts et blancs

**Pavé de Biche à la périgourdine 13,95 €**

Pommes de terre grenaille/Flan de légumes

Les garnitures peuvent être changées pour chaque plat à votre convenance.

Pour simplifier votre organisation lors du réchauffage, nous vous recommandons d'avoir un menu identique pour tous.

## Menus des Fêtes

Pour des Formules, avec Fromages & Desserts

**Nous contacter !**

**Menu "Saveurs de Fêtes" à 17,50 €**

**Opéra aux 2 saumons, coulis acidulé**

Ou

**Terrine de St Jacques au Chablis**

\*\*\*

**Fondant de poulet aux Cèpes, sauce Forestière**

Ou

**Caille Farcie au Foie Gras**

### Garnitures :

Gratin provençal & flan de potiron aux légumes croquants

**Menu "Plaisir Gourmand" à 19,95 €**

**Salade Gourmande au copeaux de Foie Gras, magret fumé & dés de Cantal**

Ou

**Tarte fine de St Jacques au caviar d'Aubergine et son coulis acidulé**

\*\*\*

**Filet de poularde farcie aux Champignons et Châtaigne, sauce Suprême**

Ou

**Grenadin de Veau aux Ecrevisses**

### Garnitures :

Gratin aux Girolles/Flan de Courgettes bi-color

**Menu "Dégustation" à 21,90 €**

**Marbré de Foie gras au magret fumé, chutney de figue**

Ou

**Cassolette de St Jacques, pétoncles & écrevisses Au St Véran (à réchauffer)**

\*\*\*

**Médaille de Veau aux Morilles**

Ou

**Pavé de Biche à la Périgourdine**

### Garnitures :

Gratin Ardéchois, gâteau de légumes d'hivers & tomates cerises au Thym

Pain, fromage, dessert, vaisselle

Appelez nous au 01 61 70 03 22