

BUFFETS CLASSIQUE À 8,90 PAR PERSONNE*

Buffet n°1

Salade Piémontaise
Salade Marco Polo
Salade Carotte râpé
Salade Riz au Thon

Terrine de Campagne
Mini Rillauds

Rôti de Porc
½ Cuisse de Poulet

Buffet n°2

Saucisson Sec
Salami
Saucisson à l'Ail
Andouille

Terrine de Poisson
Terrine de Campagne
Rillettes Sarthoise

Rôti de Porc
Jambon blanc
Viande de Bœuf

Buffet n°3

2 Salades au choix
2 Charcuteries au choix

2 Terrines au choix
ou
Mini Rillauds

2 Viandes au choix

**Pain tranché, condiment, chips compris*

Supplément Fromage et Salade à 1,80 € (2 € hors Buffet)

Supplément dessert à 1,50 €

PIÈCE COCKTAIL APÉRITIF X6 À 3,30 € PAR PERSONNE (3€ AVEC BUFFET)

- ☞ Toast Maquereau à la Moutarde Légère
- ☞ Toast Saumon à la Crème Ciboulette
- ☞ Toast Tomate Œuf Mayonnaise
- ☞ Navette à la Crème de Chèvre
- ☞ Navette au Surimi
- ☞ Club Sandwich Tomate au Poulet de Xérès

BUFFET D'ENTRÉE À 2,20 € PAR PERSONNE*

**Composez vous-même votre buffet d'entrée (4 Salades aux choix)*

Salade Harmonie

Chou rouge, Carotte, Céleri boule, Vinaigrette.

Salade Exotique

Riz, Ananas Cube, Tomate, Soja, Vinaigrette.

Salade Marco Polo

Pâte, Surimi, Poivron Rouge, Mayonnaise.

Salade Piémontaise

Pomme de terre, Tomate, Œuf dur, Cornichon, Jambon.

Salade Chou-Montaise

Chou, Tomate, Œuf dur, Cornichon, Jambon.

Salade Pâte au Jambon

Pâte, Jambon, Tomate, Sauce Cocktail.

Hareng à la Flamande

Pomme de terre, Filet de Hareng, Oignon, Persil Haché, Vinaigrette.

Riz au thon

Riz, Thon, Vinaigre de Framboise, Mayonnaise.

Salade Mexicaine

Haricots rouge, Tomate, Maïs, Poivron rouge et vert.

Salade Espagnol

Riz safrané, Chorizo, Volaille, Poivron, Tomate, Oignon, Ail, Petit pois.

Salade Niçoise

Pomme de terre, Poivron, Tomate, Haricot vert, Thon, Œuf, Anchois, Olive noire.

Salade Riz Niçoise

Riz, Poivron, Tomate, Haricot vert, Thon, Œuf, Anchois, Olive noire.

PLATEAU DE CHARCUTERIE À 3,50 € PAR PERSONNE

- ☞ Terrine de Pâté
 - ☞ Saucisson Sec
 - ☞ Saucisson à l'Ail
 - ☞ Jambon Vendéen
 - ☞ Rillauds

BUFFET FROID À 4,50 € PAR PERSONNE*

- ☞ Tranche de Rôti de Porc
 - ☞ Tranche de Rôti de Bœuf
 - ☞ ½ Cuisse de Poulet

*Chips comprise

DESSERT À 2 € PAR PERSONNE

- ☞ Moelleux au Chocolat avec sa Crème Anglaise
 - ☞ Gâteau Pêche Passion
 - ☞ Gâteau à la Framboise
 - ☞ Gâteau au Chocolat
 - ☞ Gâteau Basque
 - ☞ Entremet Caramel Poire
 - ☞ Entremet Fruit Rouge
 - ☞ Tarte aux Pommes à l'Alsacienne
 - ☞ Tarte aux Poires et Crème d'Amande
- ☞ Tarte aux Citrons Meringuées

Les frais de Livraison sont de 0,70 € par Kilomètre.

COCKTAIL DÉJEUNATOIRE À 13,90 € PAR PERSONNE*

*Composez vous-même vos cocktails

- ☞ 2 Clubs
- ☞ 3 Toasts
- ☞ 2 Verrines
- ☞ 3 Navettes
- ☞ 2 Brochettes
- ☞ 1 Brochette de 3 fromages
- ☞ Assortiment de Dessert

TOAST :

- Maquereau à la Moutarde légère
- Sardine au Basilic
- Rillettes de Poulet à l'Olive
- Saumon à la Crème de Ciboulette
- Saucisson Sec Cornichon
- Andouillette
- Tomate Œuf Mayonnaise

VERRINE :

- Avocat, Crevette sauce Cocktail
- Salade de Crevette à la Mangue
- Melon, Roquette, Jambon cru
- Velouté de Petit Pois au Jambon cru
- Gaspacho, Tomate, Fraise et Melon
- Crème de Chorizo et Comté
- Fromage Frais, Jambon et Concombre
- Tomate, Fromage
- Chèvre Frais, pomme de terre et Magret

NAVETTE :

- Surimi
- Foie Gras
- Crème de Chèvre
- Caviar d'Aubergine au Chèvre Frais
- Poulet au Xérès
- Mousse de Canard au Porto
- Rillette de Sardine

BROCHETTE :

- Pomme de Terre à la Crème de Thon
- Tomate Cerise, Mozzarella, Basilic
- Tortillas Fraicheur, Jambon, Iceberg, Emmental
- Tortillas, Fromage Frais, Saumon
- Roulé Pain d'Épice, Magret Fumé et Confit d'Oignon
- Galette Bretonne, Andouille et Compote de Pomme

CLUB :

- Standard Jambon Beurre Emmental
- Tomaté, Poulet au Xérès
- Rillette de Poulet
- Saumon au Fromage Frais Citronné
- Concombre, Maquereau à la Moutarde
- Fraicheur Tomate, Pesto au Fromage Frais
- Saumon à la Crème Ciboulette, Œuf dur
- Iceberg, Surimi, Œuf dur

Assortiment de Dessert

PROPOSITION D'ENTRÉE FROIDE

Avocats aux Crevettes Sauce Cocktail	5,10 €
Cocktail de Melon à la Tomate, Mozzarella et au Jambon de Pays	5,90 €
Terrine de Saumon et Cabillaud Sauce Cocktail	5,10 €
Tartare de Saumon sur son Croustillant	5,70 €
Rillette de Cabillaud au Lard Fumé, Crème fouettée Vodka Citron vert.....	5,20 €
Foie Gras de canard, chutney mangue et ses toast	8,90 €
Nem de saumon fumé au citron vert et mascarpone	6.20 €

PROPOSITION D'ENTRÉE CHAUDE

Petit Chou Saint Nectaire Foie Gras Confit d'Oignon	6,90 €
Couronne de Sole et St Jacques accompagnée de son Flan de Légumes	7.30 €
Marmite Saint Jacques et Lottes Sauce Safranée	7.50 €
Cabillaud accompagné de son Risotto à l'Asperge	7.30 €

A partir de 10 personnes.

PLAT CHAUD + ACCOMPAGNEMENT À 7,90 € PAR PERSONNE

Émincé de Bœuf aux Oignons Rouges

Mijoté de Veau à la Crème d'Échalottes au Sauvignon

Suprême de Volaille Farcis Renaissance

Canard en Sauce Orange et Cointreau

Coq aux Vins

Joue de Porc Confitée en Brochette Sauce Moutarde

Cuisse de Poulet façon Coq aux Vins

ACCOMPAGNEMENT

Grenaille de Pomme de Terre

Duo de Purée Patate Douce Carotte

Gratin de Pomme de Terre Façon Dauphinoise

Haricots Beurre Persillé

Flan de Légumes

Rosace de Pomme de Terre

Poêlé de Pleurotes et Champignons de Paris Persillés

Tagliatelles de Légumes Frais

Écrasé de Pomme de Terre

Fenouil Farcie de Légumes et Pommes de Terre (Supplément de 0,30 €)

Tulipes de Légumes (Supplément de 0,30 €)

Fagot haricot

PLAT UNIQUE

Tartiflette Salade **7,90 €**

Paëlla Maison composée de Poulet, Chorizo, Moules, Crevette, Porc, Riz Jaune,
Calamar **9,10 €**

Couscous Maison au Légumes Frais composé d'Agneau, Poulet, Merguez parfumé au Raz el
Hanout accompagné de Semoule égrainée au Beurre Frais **9,10 €**

Choucroute Garnie au Chou, Jarretons Cuits, Lard fumé, Saucisse de Strasbourg, Saucisse
Fumé, Saucisson à l'Ail et ses Pommes de Terres Vapeur **8,30 €**

Choucroute de la Mer au Chou cuisiné, Poisson Frais, Saumon, Fruit de Mer et ses Pommes
de Terres Vapeur Sauce Safranée **9,30 €**

*La Livraison sera facturée à un taux de 0,70 € par Kilomètre entre le lieu de fabrication et le
lieu de livraison.*