

au Choix...

CUISINIER - TRAITEUR

MENU à 17,50 € *

Entrée : Terrine forestière au Savagnin

Plat : Poisson du marché, crème de pois et ses 2 garnitures Au Choix...

Assiette de 3 fromages et sa verdure

Dessert - (Dessert à 3,20 € dans la carte en fin de document)

Pain

MENU à 18,60 € *

Entrée : Duo sole et truite

Plat : Pavé de volaille fondant au cidre et ses 2 garnitures Au Choix...

Assiette de 3 fromages et sa verdure

Dessert - (Dessert à 3,20 € dans la carte en fin de document)

Pain

MENU à 20,30 € *

Entrée chaude : Corolle de sole aux crevettes, sauce Nantua

Plat : Noisettes de mignon de porc au macvin et ses 2 garnitures Au Choix...

Assiette de 3 fromages et sa verdure

Dessert - (Dessert à 3,20 € dans la carte en fin de document)

Pain

(*prix à emporter)

au Choix...

CUISINIER - TRAITEUR

MENU à 21,80 € *

Entrée froide : Terrine de lapin aux olives et pesto

Entrée chaude : Soufflé forestier

Plat : Filet de poulet lardé, velouté de champignons et ses 2 garnitures Au Choix...

Assiette de 3 fromages et sa verdure

Dessert - *(Dessert à 3,20 € dans la carte en fin de document)*

Pain

MENU à 24,80 € *

Entrée froide : Terrine de pintade amandes et Whisky

Entrée chaude : Gratin de fruits de mer aux asperges

Plat : Blanquette de veau aux girolles et ses 2 garnitures Au Choix...

Assiette de 3 fromages et sa verdure

Dessert - *(Dessert à 3,20 € dans la carte en fin de document)*

Pain

MENU à 29,40 € *

Entrée froide : Foie gras maison

Entrée chaude : Filet de truite à l'Absinthe

Plat : Suprême de poulet fermier, éclats de morilles et ses 2 garnitures Au Choix...

Assiette de 3 fromages et sa verdure

Dessert - *(Dessert à 3,20 € dans la carte en fin de document)*

Pain

(*prix à emporter)

au Choix...

CUISINIER - TRAITEUR

MENU à 33,50 € *

Entrée froide : Bûche de foie gras et Grison

Entrée chaude : Dos de cabillaud, crème de Chorizo

Plat : Brochette de filets de caille et ses 2 garnitures Au Choix...

Assiette de 3 fromages et sa verdure

Dessert - (*Dessert à 3,20 € dans la carte en fin de document*)

Pain

MENU à 36,50 € *

Entrée froide : Délice du Périgord

Entrée chaude : Saint Jacques lutées, fondue de poireaux champagnisée

Plat : Mignon de veau aux morilles et ses 2 garnitures Au Choix...

Assiette de 3 fromages et sa verdure

Dessert - (*Dessert à 3,20 € dans la carte en fin de document*)

Pain

Une pause glacée peut être ajoutée à vos menus pour 2 €.

MENU Enfant à 8,00 €

Assortiment charcuteries et crudités

Emincé de volaille et sa garniture

Moelleux au chocolat

MENU Enfant à 6,00 €

Lasagnes

Moelleux au chocolat

(*prix à emporter)

au choix...

CUISINIER - TRAITEUR

Garnitures – 2,00 € pièce

Poêlée du moment

Tarte fine fondue de poireaux et carottes

Champignon farci

Poêlée de champignons frais

Tomate farcie aux légumes et gratinée

Mousseline de petits pois, fèves et lardons

Choux vert braisé aux légumes oubliés

Fondant de potirons aux châtaignes

Soufflé de carottes aux champignons frais

Bavarois de céleri, noisettes et comté

Lingot de butternut au quinoa

Risotto de pomme de terre

Millefeuille de pommes de terre

Ecrasé de pomme de terre, crumble de comté

Risotto au fenouil

Risotto forestier

au choix...

CUISINIER - TRAITEUR

DESSERTS

Les desserts inclus dans les menus sont les desserts à 3,20 €, un ajustement tarifaire sera nécessaire pour les autres desserts.

Desserts individuels – 3,50 €

Dentelle Forêt noire

Goutte chocolatée aux fruits rouges

Lingot chocolat

Tartelette stick, pommes caramélisées et crémeux poire

Desserts – 3,20 €

Tiramisu glacé / Vacherin / Omelette Norvégienne / Brochette de fruits et son sorbet, sauce chocolat

Entremets – 3,20 €

Croustiframboise : Croquant fruits rouges, mousse choco-blanc, mousse framboises

Crousti-choc : Biscuit chocolat, feuillantine pralinée, ganache

Abricot-Framboise : Dacquoise noisette, crémeux framboise, mousse abricot

Poire-salée : Biscuit, mousse de poire et caramel beurre salé

Normand : Base sablée, pommes caramélisées, mousse au spéculos

Mangue - passion : Génoise, mousse passion, crémeux mangue

Choco-café : Génoise chocolat, croustillant chocolat, mousse chocolat, mousse café

Duo rouge et blanc : Génoise, bavaroise à la vanille, mousse fruits rouges

Mojito : Biscuit sablé, crémeux mojito – pomme, mousse mojito

Pyramide de macarons (4 pièces par personne) – 3,00 €

Assiette gourmande – 5,00 €

Une coque tout chocolat, une verrine Panna cotta, un macaron, un baba au rhum, une tartelette citron meringuée, un Paris-Brest fruité

Buffet de desserts (à partir de 15 personnes) – 6,00 €

Mousse au chocolat, Iles flottantes, Macaron, Tiramisu, Tarte aux fruits

*N'hésitez pas à nous contacter pour toute idée, suggestion ou modification.
Nous souhaitons que nos propositions correspondent à vos attentes.*

Tarifs au 01/04/2022