



LES MISES EN BOUCHE

Cake aux olives et lardons	3.60 €	pièce
Saucissons briochés	4.90 €	pièce
Verrine Crabe, tartare mangue et ananas	4.70 €	pièce
Saumon roquette et basilic	4.70 €	pièce
Verrine Noix de St Jacques et tomates confites	4.70 €	pièce
Plateau mini pizza (légume grillés/jbm fromage)	24.90 €	le plateau
Pain surprise 6/8 pers (garniture a définir)	36.90 €	pièce

ENTRÉES FROIDES

Coquille Saumon	5.60 €	pièce
Terrine délice de noix de St jacques	3.70 €	les 100 gr
Terrine délice de saumon	3.70 €	les 100 gr

ENTRÉES CHAUDES

Coquilles St-Jacques (3 noix, moules et petites crevettes)	7.90 €	pièce
Bouchée à la reine au ris de veau	5.90 €	pièce
Feuilleté fruits de mer	5.95 €	pièce

PLATS CUISINÉS DE POISSONS

Sauce et accompagnement compris, à choisir avec le chef

Médallions de Lotte	11.90€	la part
Filet de St-Pierre	11.90€	la part
Filet de Bar ou Dorade Royale	10.90€	la part
Dos de Cabillaud	10.90€	la part
Pavé de Saumon	10.90€	la part
Choucroute de la mer	12.90 €	la part

PLATS CUISINÉS DE VIANDE

Sauce et accompagnement compris, à choisir avec le chef

Couscous Royal (bœuf, poulet, agneau, merguez)	10.90 €	la part
Paëlla Royale (Gambas, moule, calamar, chorizo, lard)	10.90 €	la part
Lasagne Bolognaise	7.90 €	la part
Hachis Parmentier	7.90 €	la part

BOEUF

Bœuf Bourguignon / Bœuf Carottes Tajine	8.90 €	la part
de boeuf	8.90 €	la part
Boeuf Thai	8.90 €	la part
Polpettes Napolitaines	7.90 €	la part
Langues de Bœuf	9.90 €	la part

VOLAILE

Poulet Basquaise / Poulet à la crème	8.90 €	la part
Lapin à la moutarde / Lapin chasseur	8.90 €	la part
Nouille sautées au poulet	8.90 €	la part
Magret de canard (Poivre / morilles +1€)	11.90 €	la part

PORC

Filet mignon de porc	9.90 €	la part
Colombo de porc	8.90 €	la part
Rougail	8.90 €	la part
Rôti de porc	8.90 €	la part
Porc caramel	8.90 €	la part

VEAU ET AGNEAU

Tajine de veau ou agneau	9.90 €	la part
Sauté de veau (Blanquette, Marengo)	9.90 €	la part
Gigot Agneau flageolet	10.90 €	la part

ACCOMPAGNEMENT SUPPLÉMENTAIRE

Gratin dauphinois	3.80 €	la part
Gratin de légumes	3.80 €	la part

BUFFETS

BUFFET CAMPAGNARD - 13€ / PERS

- Salades 250 gr : piémontaise, céleri, carottes râpées et taboulé.
- Charcuteries : jambon blanc, s. à l'ail, andouille, terrine de campagne.
- Viandes froides : Rôti de bœuf cuit et rôti de porc cuit.

BUFFET PRESTIGE - 18 € / PERS

- Salades 250 gr : piémontaise, salade chou emmental et jambon, taboulé et salade italiennes.
- Charcuteries : jambon blanc, jambon de Bayonne IGP, s. à l'ail, andouille, rosette de Lyon et terrine de campagne.
- Viandes froides : Rôti de bœuf cuit, rôti de porc cuit et poulet rôti.

BUFFET TERRE & MER - 22€ / PERS

- Saumon belle-vue ou coquille de saumon ou coquille de crabe
- Charcuteries : jambon blanc, jambon de Bayonne IGP, s. à l'ail, andouille, rosette de Lyon et terrine de campagne.
- Viandes froides : Rôti de bœuf cuit, rôti de porc cuit et poulet rôti.
- Accompagnement ; Gratin (dauphinois ou légume) et/ou salade.
- Fromage (brie/comte)

BUFFET CHARCUTERIE

- Classique 7.90 € / pers : jambon blanc, s. à l'ail, rosette de Lyon, andouille et terrine de campagne.
- Complet 10.90 € / pers : jambon blanc, jambon de Bayonne IGP, s. à l'ail, andouille, rosette de Lyon, et terrine de campagne. rôti de bœuf cuit et rôti de porc cuit.

PLANCHE APÉRO

CHARCUTERIE

JAMBON CRU
SAUCISSON
CHORIZO
ANDOUILLE
SAUCISSON AIL
PATE CAMPAGNE

MIXTE

JAMBON CRU
SAUCISSON
PATE CAMPAGNE
COMTÉ 24 MOIS
CAMEMBERT LAIT CRU
CHEVRE LAIT CRU

9.90€ /
Planche



ENVIRON
2 PERS

PHOTO NON
CONTRACTUELLE