

Menus

*(minimum 50 personnes – nappage, vaisselle et service compris)
(en dessous de 50 personnes: devis personnalisé)*



Menu 50,00 € / Pers.

Coquille de Saumon
ou
Saumon farci

Cassiolette de St Jacques
(suivant le cours)

**Suprême de pintade aux raisins ou
forestière**

Assortiment de 3 légumes au choix *

Salade et Fromages
(Brie, St Nectaire, Emmental, Chèvre)

Fruits de saison (4 sortes)

Dessert au choix

Café

Menu 51,00 € / Pers.

Assiette gourmande
*(Jambon sec, Tomates confites, Magret fumé
sur lit de salade)*

ou

Assiette périgourdine
*(Mousson de canard, magret fumé, Gésiers,
lardons)*

Saumon sauce oseille

ou

**Paupiette de Saumon à la fondue de
poireaux**

Rôti de boeuf

Assortiment de 3 légumes au choix*

Salade et Fromages
(Brie, St-Nectaire, Emmental, Chèvre)

Fruits de saison (4 sortes)

Dessert au choix

Café

Menus

*(minimum 50 personnes – nappage, vaisselle et service compris)
(en dessous de 50 personnes: devis personnalisé)*



Menu

52,00 € / Pers.

Salade de fruits de mer

*(Noix de St-Jacques, moules, crevettes sauce choran)
ou*

Assiette de saumons sauce ciboulette

Merlu au beurre blanc

ou

Cuisse de canard sauce pêche

ou

Cuisse de canard farcie aux cèpes

Assortiment de 3 légumes au choix*

Salade et Fromages

(Brie, St-Nectaire, Emmental, Chèvre)

Fruits de saison (4 sortes)

Dessert au choix

Café

Menu

53,00 € / Pers.

Foie gras

ou

**Tartare aux deux Saumons
Noix de St-Jacques et Mousse d'Avocat**

Brochette de Crevettes sauce Whisky

Pavé de veau sauce Morille

Assortiment de 3 légumes au choix*

Salade et Fromages

(Brie, St-Nectaire, Emmental, Chèvre)

Fruits de saison (4 sortes)

Dessert au choix

Café

Menus

*(minimum 50 personnes – nappage, vaisselle et service compris)
(en dessous de 50 personnes: devis personnalisé)*



Menu 55,00 € / Pers.

Assiette de la mer

(2 tranches de saumon fumé, 6 crevettes roses, 1 tranche de terrine de St-Jacques)

ou

Salade Nordique

(Crevettes décortiquées, Noix de St-Jacques, Saumon fumé, sur un lit de salade)

Lotte à l'Américaine

**Carré de veau désossé sauce
champignon**

Assortiment de 3 légumes au choix*

Salade et Fromages

(Brie, St-Nectaire, Emmental, Chèvre)

Fruits de saison (4 sortes)

Dessert au choix

Café

Menu 57,00 € / Pers.

Assiette de fruits de mer

(6 palourdes, 6 langoustines, 6 crevettes, 6 huîtres)

ou

Assiette de saumon fumé et foie gras

Sandre au beurre blanc

Filet mignon de porc sauce crème

ou

Magret de canard aux poivre

Assortiment de 3 légumes au choix*

Salade et Fromages

(Brie, St-Nectaire, Emmental, Chèvre)

Fruits de saison (4 sortes)

Dessert au choix

Café

Menus

*(minimum 50 personnes – nappage, vaisselle et service compris)
(en dessous de 50 personnes: devis personnalisé)*



Menu 59,50 € / Pers.

½ Homard mayonnaise
ou

Brochette de St-Jacques à la fondue de poireaux *(suivant le cours)*

Filet de Caille sauce foie gras

Assortiment de 3 légumes au choix*

Salade et Fromages
(Brie, St-Nectaire, Emmental, Chèvre)

Fruits de saison (4 sortes)

Dessert au choix

Café

Menu 61,00 € / Pers.

Assortiment de fruits de mer
(12 langoustines, 12 crevettes)

Filet de Bar sauce Nantaise

Tournedos filet de boeuf sauce bordelaise
ou

Filet de veau sauce agrume

Assortiment de 3 légumes au choix*

Salade et Fromages
(Brie, St-Nectaire, Emmental, Chèvre)

Fruits de saison (4 sortes)

Dessert au choix

Café

Menus

*(minimum 50 personnes – nappage, vaisselle et service compris)
(en dessous de 50 personnes: devis personnalisé)*



Menu Enfant 20 € / Pers.

Mousse de foie

2 tranches de saucisson sec

2 tranches de saucisson à l'ail

½ tranche de jambon blanc

½ part de viande (du menu choisi)

Pomme noisettes

Fromages

Fruits

Dessert

Menu Enfant 21,00 € / Pers.

Assiette anglaise

Demi melon

1 tranche de rôti de porc

2 tranches de rôti de boeuf

Tranche terrine de légumes

Salade

Fromages

Fruits

Dessert

Menus

*(minimum 50 personnes – nappage, vaisselle et service compris)
(en dessous de 50 personnes: devis personnalisé)*



* Assortiment de légumes

Pomme noisettes, fagot d'haricots verts, tomate provençale, mousseline de carottes, demi poire lardée, champignons à la provençale, demi-pêche, soufflé de légumes, gratin dauphinois, purée de potiron et choux-fleurs, Roulé de courgette à la fondue de légumes.

Pièce montée: 2,20 € / Pers.

Brioche: 1,60 € / Pers.

Pyramide de verres: 0,70 € / Pers.

- ✓ Repas avec service: minimum 50 personnes
- ✓ Nos prix s'entendent nappage, vaisselle et service compris.
- ✓ Nous garantissons la qualité de tous nos produits.
- ✓ Tous nos desserts sont fabriqués par un Artisan Pâtissier.