

Carte Réception

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

Hors d'oeuvres



LE VERGER

Charcuterie

- Salade piémontaise au thon ou jambon (80 g.)	€ 1,30
- Salade de crabe (80 g.)	€ 1,60
- Salade de fruits de mer (80 g.)	€ 3,50
- Salade d'avocat (80 g.)	€ 1,70
- Champignons à la grecque (80 g.)	€ 1,40
- Salade de taboulé oriental (80 g.)	€ 1,00
- Salade mexicaine (80 g.)	€ 1,30
- Salade bretonne (80 g.)	€ 1,10
- Salade créole (80 g.)	€ 1,30
- Salade paysanne (80 g.)	€ 1,10
- Salade stasbourgeoise (80 g.)	€ 1,30

- Andouille (1 tranche)	€ 0,70
- Saucisson sec (2 tranches)	€ 0,70
- Saucisson à l'ail (2 tranches)	€ 0,60
- Pâté	€ 0,80
- Salami (1 tranche)	€ 0,40
- Jambon blanc (1/2 tranche)	€ 1,00
- Rillettes	€ 0,80
- Jambon sec (1 tranche)	€ 1,30
- Foie gras	€ 7,50

Poissons froids

- Coquille de saumon	€ 4,90
- Saumon farci	€ 7,50
- Cocktail ananas	€ 7,00
- Coquille de crabe	€ 4,20
- Terrine de fruits de mer (2 tranches)	€ 4,50
- 1/2 avocat aux crevettes	€ 2,80

Viandes froides

- Rillauds	€ 2,20
- Rôti de porc (1 tranche)	€ 2,00
- Rôti de boeuf (2 tranches)	€ 3,10
- Gigot (1 tranche)	€ 2,50
- Poulet	€ 2,50
- Filet de blanc de poulet	€ 2,00
- Pillons poulet grillés	€ 2,50

Poissons chauds

- Coquille St Jacques (suivant le cours)	€ 5,30
- Saumon à l'oseille	€ 9,20
- Cassolette de St Jacques (suivant le cours)	€ 8,10
- Brochette de St Jacques (suivant le cours)	€ 10,50
- Lotte à l'américaine	€ 11,20
- Merlu sauce nantaise	€ 9,20
- Truite aux amandes	€ 7,50
- Filet de sandre aux petits légumes	€ 10,00
- Brochette de crevettes sauce Whisky	€ 9,80
- Paupiette de saumon à la fondue de poireaux	€ 9,20

Viandes chaudes

- Cuisse de poulet à la provençale	€ 7,00
- Jambonnette de dinde confite	€ 8,10
- Joue de porc au cidre	€ 8,00
- Coq au vin	€ 7,50
- Filet de veau sauce agrume	€ 10,50
- Carré de veau sauce champignon	€ 9,80
- Suprême de pintade aux raisins	€ 8,40
- Tournedos filet sauce poivre vert	€ 11,00
- Rôti de porc sauce chasseur	€ 7,40
- Cuisse de canard sauce pêche	€ 8,10
- Magret de canard sauce poivre vert	€ 8,70
- Langue de boeuf sauce porto	€ 8,10
- Sauté de porc au curry	€ 7,50
- Souris d'agneau au romarin	€ 9,80



Accompagnement

- Salade verte	€ 0,60	- Pomme vapeur	€ 0,70
- Fagot haricots verts	€ 1,00	- Demi tomate provençale	€ 0,40
- Haricots blancs	€ 0,80	- Jardinière de légumes	€ 1,00
- Gratin dauphinois	€ 1,70	- Pomme de terre salandaise	€ 2,00
- Fromage	€ 2,00	- Fruit	€ 1,70
- Pain	€ 0,80	- Pain surprise (6 toasts)	€ 7,00
- Tartelette	€ 2,70	- Autres pâtisseries	€ 4,50
- Chips	€ 0,40		

Vins

- Champagne Mercier (75 cl)	€ 29,00	- Muscadet-sur-lie (75 cl)	€ 5,00
- Chardonnay (75 cl)	€ 5,00	- Rosé (75 cl)	€ 5,00
- Bordeaux (75 cl)	€ 5,50	- Grands crus à la demande	

- ✓ 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.