



Pour vos apéritifs

Pain surprise mélangé	30.00 €
Pain surprise au saumon	32.00 €
Cocktails apéritifs (kg)	30.00 €
Canapés froids (la pièce)	1.05 €
Navette (la pièce)	1.05 €
Mini-sandwichs « club »	1.10 €
Brochettes salées	1.50 €

Nos entrées froides

Assortiment de charcuterie	4.40 €
Crudités au choix	4.00 €
Ananas Victoria	5.75 €
½ pamplemousse des îles	3.50 €
½ avocat au crabe	3.50 €
Œuf norvégien	5.00 €
Œuf Bayonnaise	5.00 €
Mille feuille foie gras/pain d'épices	6.50 €

Nos entrées chaudes (la part)

Feuilleté de saumon	4.70 €
Feuilleté de jambon	3.50 €
St-Jacques à la Normande	5.20 €
St-Jacques aux poireaux	5.20 €

Nos pièces froides (pour 10 personnes)

<i>Pièce de volaille reconstituée en galantine</i>	
Canard ou poule	68.60 €
Chaud froid de poularde	5.95 €
<i>Porcelet en galantine (min 25 personnes)</i>	
Par personne	6.10 €
Saumon reconstitué	8.40 €

Nos légumes

Flageolets	2.00 €
Haricots verts	2.00 €
Tomate provençale	2.00 €
Gratin dauphinois	2.50 €
Pommes noisettes	2.00 €
Jardinière de légumes	2.00 €
Riz	2.00 €
Purée	2.00 €

Pour vos gibiers

Poire au vin	2.00 €
Pomme au four	2.00 €
Fond d'artichaut aux champignons	2.60 €

Plateaux repas

Plateau traditionnel	11.80 €
Plateau prestige	18.50 €

Entrées froides

Poissons/Crustacés

Mille feuille de saumon fumé	5.00 €
Darne de saumon	4.60 €
Coquille de Colin	4.50 €
Coquille de Saumon	4.30 €
Coquille de Crabe	4.70 €
½ Langouste à la Parisienne	14.00 €
½ Homard avec accompagnement	14.00 €

Nos plats uniques (la part)

Couscous	7.10 €
Paella	7.10 €
Cassoulet	7.50 €
Choucroute Alsacienne	7.20 €

Nos volailles (la part)

Pintadeaux forestier	7.70 €
Poulet chasseur	6.00 €
Canard en navarin ou à l'orange	7.50 €
Coquelet sauce au diable	6.20 €
Suprême de pintade royale farci au foie gras avec sa croûte	8.20 €
Caille aux raisins (2/pers.)	6.90 €
Dos de lapereau farci à la mousse de foie gras (pendant les fêtes de Noël)	7.00 €
Chapons aux cèpes	8.50 €
Oie façon grand-mère	10.00 €

Nos viandes à servir chaud

Grenadin de veau aux cèpes	10.50 €
Magret de canard à la mignonette	10.00 €
Magret d'oie aux 2 champignons	10.00 €
Filet mignon au poivre vert	8.70 €
Filet mignon aux champignons	8.70 €

Nos poissons et crustacés chauds

Timbale gourmande	9.00 €
St-Jacques à la provençale	9.00 €
½ Langouste à l'armoricaine	14.50 €
½ Homard au champagne	14.50 €
Lotte à l'armoricaine	9.00 €
Lotte aux poireaux	9.00 €
Filet de Julienne au beurre blanc	8.00 €
Saumon sauce hollandaise entier (minimum 10 personnes).....	10.00 €

Nos pièces de viandes (pour 10 personnes)

Gigot d'agneau en croûte	8.50 €
Filet de bœuf grillé	10.00 €
Filet de bœuf en brioche	11.00 €
Selle d'agneau farcie à la mousse de canard roulée en feuilleté pur beurre	9.50 €
Jambon braisé (sauce Porto ou sauce Madère)	6.90 €
Jambon en croûte (sauce Porto ou sauce Madère)	8.20 €
Porcelet farci avec sa garniture (minimum 15 personnes)	14.00 €

Nos desserts (la part)

Pièce montée en cône	4.50 €
Pièce montée à thème	5.50 €
Poirier ou framboisier	3.80 €
Petits fours sucrés (kg)	38.00 €
Tarte	2.00 €

Nous restons votre coute pour d'autres desserts
votre convenance

Service traiteur

Sur rendez-vous, nous étudions ensemble votre
réception : Mariage, Baptême, Communion,
Anniversaire, repas de famille ou d'affaires...

