



## PIÈCES APÉRITIVES

Canapés (8 sortes)	0.70 €
Petits fours à chauffer (8 à 12 sortes)	0.70 €
Buisson (6 sortes mini brochette piquées) 48 pièces	32.00 €
Wraps (crêpe roulée)	0.70 €
Mini hamburger (à tiédir)	0.85 €
Pic apéro (3 sortes)	1.00 €
Verrines (poisson-crudité)	1.00 €
Poêlons (à tiédir)	1.10 €
Lunch (faluche et mini baguette garnies)	0.80 €
Volaille en volière	32.00 €

## PAIN SURPRISE

	Petit	Grand
Charcuterie fromage	18 €	30 €
Fraîcheur (laitue, tomate, œuf, jambon)	20 €	32 €
Océan (laitue, tomate, œuf, crabe)	20 €	32 €
Nordique (crabe, saumon)	20 €	32 €
Lucullus (jambon cru, mousse de foie gras)	20 €	32 €
Pain suédois (tomates confites, jambon Aoste)	22 €	----





## ENTREES FROIDES

Mille feuilles de foie gras poêlé au pain d'épice	7.50 €
Opéra façon Lucullus	6.00 €
Tubo brochette de scampi aux agrumes	4.80 €
Œuf norvégien	5.20 €
Terrine de lotte et st jacques(2.70 € les 100grs)	3.70 €
Ballottine de filet de sole (terrine)	3.70 €
Tartelette norvégienne (poisson)	4.80 €
Tarte fine foie gras magret rilette	5.20 €
Tulipe scandinave	5.80 €
Pomelos rosé au crabe	4.80 €
Foie gras de canard au jus de truffe - les 100grs	13.20 €
Ananas en folie	5.50 €
Rillettes aux deux saumons	4.20 €
Coquille de Homard ½ queue belle vue	selon cours

## ENTREES CHAUDES

Coquilles st jacques	7,50 €
Feuilleté de ris de veau	7,00 €
Crêpe jambon ou saumon	3,50 €
Croustade de volaille	4,50 €
Croquettes de crevettes grises	3.20 €
Panier de saumon à l'oseille	4,00 €
Mille feuilles de volaille et morille	4,50 €
Brioche feuilleté d'escargot à la crème	4,00 €
Mille feuilles de foie gras pomme	5.20 €
Persillade d'écrevisse en estouffade	4.80 €
Porcelaine de st jacques aux confettis de légume	7.50 €





## VIANDE et VOLAILLE CUISINÉES

Suprême de pintade normande	12,00 €
Magret de canard	12,00 €
Crapaudine de caille aux raisins	10,50 €
Filet mignon en croute, jus de truffe	12,00 €
Grenadin de veau aux morilles	15,00 €
Ballottine de dinde au foie gras	9,00 €
Suprême de poulet forestier	10,50 €
Wok d'agneau à la menthe	9,50 €
Civet porcelet façon marcassin pomme poire	9,50 €

Garniture incluse

## POISSONS CUISINÉS

Timbale de saumon, sole, cabillaud	12.00 €
Blanquette de lotte, crevette et champignon	12.00 €
Pavé de saumon florentin	9.50 €
Soufflé de saumon sauce Nantua	8.50 €
Croustillant de st jacques	12.00 €
Quenelle de brochet	8.50 €





## DOUCEURS SUCRÉES

### ENTREMETS et DESSERTS

**Paradis** (biscuit macaron crème mousseline et framboise)

**Charlotte** (biscuit cuillère bavarois fruits frais)

**Le Croquant** (spéculoos)

**Arabica** (chocolat-café)

**Gourmandin** (mousse aux deux chocolats entourages nougatine)

**Carillon** (mousse chocolat et praliné, éclats de noisettes caramélisées)

**Délice** (mousse chocolat et croustillant chocolat)

**Roussillon** (mousseline caramel bavarois abricot)

**Gala** (pomme cassis)

**Pasoa** (passion, praliné)

**Ensoleillé** (mousse chocolat blanc et fruits des bois)

Individuel : 2.90 € - gâteau 4, 6, 8... la part 3.80 €

### SABAYON en VERRINE

Fruits rouges et macaronade 0.90 €

3 chocolats 0.90 €

Chocolat praliné nougatine 0.90 €

### SEAU CHAMPAGNE

Bouteille chocolat, choux mousseline vanille

A partir de 12 pers 5.00 € /pers.

CAROLINES 0.70 €

MACARONS 0.80 €

Chocolat / Framboise / Pistache / Citron / Praliné / Croustillant

### TARTES

Citron meringue / Tatin caramel / Normande

Fraise rhubarbe / Abricot caramel / Poire amandes

Fruits Frais 2.10 € - Fruits cuits 1.80 €





## BUFFET SANS FACON

Corbeille de légume  
Planche de cochonnaille  
Suprême de volaille rôtie  
Palette de terrine maison  
Effilochade de jambon cru  
Salade composées (4 sortes minimum)  
Taboulé libanais  
Assortiment fromage, pain, beurre  
Tarte maison

13, 50 € / Personne

## BUFFET TENDANCE

Pain surprise (3 pièces/ personne)

Panier de légume  
Terrine de poisson  
Œufs norvégien  
Brochette de scampi  
Terrine de volaille à l'estragon  
Palette de cochonnaille  
Bigoudis de bœuf  
Chaud froid de poulet  
Assortiment de salade composée  
Fromage, pain, beurre  
Charlotte

16.50 € / Personne





## BUFFET ENVIES GOURMANDES

Pain surprise  
Panier de légume  
Aspics (œuf mollet, saumon fumé)  
Rillettes aux deux saumons  
Tartare d'écrevisses thé vert  
Terrine périgourdine  
Contrefilet de bœuf  
Magret de canard rôti  
Effilochade de jambon cru  
Condiment, salade composée  
Fromage, pain, beurre  
Buffet des desserts (au choix)

18.50 € / Personne

## BUFFET BELLE SOIREE

Pain surprise  
Chaud froid de lotte  
Terrine poisson  
Transparent de crevette  
Carpaccio de saumon et agrumes ou foie gras  
Magret rôti  
Rillettes de Canard jambon de parme  
Volière en folie et fruits frais  
Cuisseau d'agneau rôti  
Bigoudis de bœuf  
Suprême de volaille  
Salades composées  
Fromage, pain, beurre  
Buffet de desserts

24.50 € / Personne

