



Notre carte

En fonction de nos disponibilités.

Vos commandes doivent être passées au minimum une semaine avant votre évènement.

Commande minimum : 6 parts par choix

(Les tarifs s'entendent T.T.C. à la part)

Les Buffets et entrées

Les Charcuteries et Viandes froides

Jambon blanc (50g)	1.20 €
Pâté de campagne (60g)	1.35 €
Saucisson sec (30g)	1.70 €
Pâté en croûte de volaille (70g)	2.00 €
Terrine de canard aux raisins de Corinthe (70 g)	2.60 €
Terrine au four de volaille(70g)	1.90 €
Terrine de volaille aux girolles (70g)	2.10 €
Terrine de lapin aux noisettes (70g)	2.00 €
Rôti de bœuf (50g)	2.20 €
Rôti de porc (50g)	1.60 €
Roulé de volaille aux herbes du jardin (70g)	2.30 €

Supplément :

Salade verte de saison	0.70 €
Cornichon mini beurre	0.40 €
Pickles maison	0.40 €

Les Terrines de Poisson froid

Timbale de poisson sauce aurore (80g)	2.80 €
Timbale de thon à la provençale (80g)	3.00 €
Millefeuille de saumon en terrine, crème à l'aneth (75g)	5.20 €
Roulé de crêpe au tartare saumon à l'aneth (75g)	5.50 €
Tournedos de saumon et son caviar de crevette (80 g)	7.50 €

Supplément :

Salade verte de saison	0.70 €
------------------------	--------



Tortillas, feuilletés

Tortillas de poulet façon wraps	4.30 €
Croustade de chèvre frais de pays au miel de sapin	4.50 €
Feuilleté aux champignons	5.30 €

Supplément :

Salade verte de saison	0.70 €
------------------------	--------

Les Salades

2.10 € la part de 250 g

(Sauces comprises)

Piémontaise,

Tomates, chèvre frais et basilic,

Lentilles à la strasbourgeoise

Salade du pêcheur (riz, thon, crevettes, tomates, mayonnaise)

Tortis aux crevettes et chair de crabe

Macédoine

Carotte et céleri râpé

Salade de haricots verts

Taboulé

Quinoa façon taboulé

Salade du chapon d'or (lentilles, marrons, gésiers, lardons, croûtons)

Salade méditerranéenne (Pdt, aubergines grillées, câpres, tomates, origan)

Les plats et garnitures

Les poissons (200g la part)

Dariole de brochet, à la bisque de crevette	8.60 €
Filet de saumon feuilleté façon kouloubiac, beurre de légume acidulé	8.60 €
Tournedos de saumon, crème de morillons	9.00 €
Dos de cabillaud, sauce Maracuja (fruit de la passion)	10.00 €
Filet de plie en paupiette, coulis provençal safrané	10.00 €

Les Viandes (200g la part)

Fondant de bœuf de région et bière de St Julien, façon carbonade	8.70 €
Cuisse de pintade au cidre et pomme de région	8.70 €
Cuisse de poulet en ballotine aux châtaignes et jus de cèpes	8.70 €
Quasi de veau cocotte à la crème	9.50 €
Fricassée d'agneau façon tajine au parfum citronné et petits légumes	10.80 €
Rôti de veau à la crème de morillons (Verpes de Bohême)	12.50 €

Les Garnitures : 1.30 € (parts de 100 g) (Nous vous conseillons deux garnitures par personne)

Cupcake de légumes
 Grenailles rissolées
 Ecrasé de pomme de terre franc comtois
 Fricassée de légumes du moment
 Chartreuse provençale au piment doux de la Véra
 Fondant de risotto aux châtaignes
 Gâteau de courgettes au piment d'Espelette
 Gratin dauphinois
 Flan d'asperges et carottes



Les plats uniques

- Hachis Parmentier	6.20 €
- Caillette et pommes boulangères	6.30 €
- Lasagnes à la bolognaise	6.30 €
- Godiveau maison et purée de pomme de terre	6.30 €
- Gâteau de foie de volaille et quenelle, sauce tomate forestière	6.40 €
- Tome daubée pommes de terre vapeur et saucisse	6.50 €
- Saucisse maison et lentilles vertes du Puy	6.60 €
- Saucisson campagnard (Pommes de terre, champignons, saucisson, tomate, fromage râpé)	6.60 €
- Saucisson cuit maison et gratin dauphinois	6.60 €
- Rougail saucisse aux lentilles du Puy	6.60 €
- Rôti de porc sauce basilic, pommes boulangères	6.60 €
- Bœuf bourguignon et tortis au beurre	6.60 €
- Lasagnes saumon	6.60 €
- Jambon à l'os, sauce échalotes, gratin dauphinois	7.60 €
- Cuisse de poulet rôti et gratin dauphinois	7.60 €
- Paella (Possibilité de cuisinée sur place à partir de 70/ parts)	7.60 €
- Poulet Basquaise, riz pilaf	7.60 €
- Colombo de dinde, riz	7.80 €
- Blanquette de veau, riz pilaf	7.80 €
- Croziflette, charcuterie	7.80 €
- Tartiflette, charcuterie	7.80 €
- Choucroute garnie	8.60 €
- Cassoulet	8.60 €
- Couscous au poulet	8.60 €
- Moules - Frites	8.60 €



Les Fromages

Fromages secs de pays, <i>par personne</i>	1.70 €
Fromage blanc, crème, sucre et coupelle, <i>par personne</i>	1.60 €
Yaourt fermier aux fruits	1.70 €

Les Pâtisseries

Les entremets

**6 à 19 parts : 2.00€ la part
20 parts et plus : 1.80€ la part.**

Entremet aux fruits (suivant la saison)
Fraisier, Framboisier, Myrtillier, Poirier

Chocolat caramel beurre salé

Entremet chocolat framboisine

Entremet Pralin noisette et chocolat

Entremet aux trois chocolats

Forêt Noire

Mousse aux Fruits de la Passion et Spéculos

Royal Chocolat

Mousse aux Fruits Rouges



Les glaces

Pour un minimum de 20 personnes

Omelette norvégienne	1,85 € la part
Vacherin	1,85 € la part

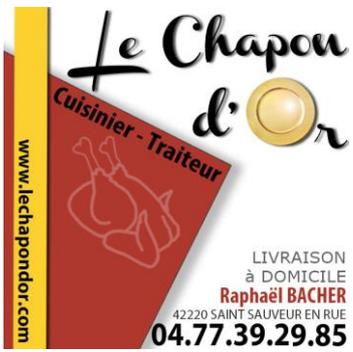
Les tartes

Plaque de tarte aux pommes	18.00 € la plaque	} 16 parts / plaque
Plaque de tarte aux abricots	24.00 € la plaque	
Plaque de tarte aux poires	19.00 € la plaque	
Plaque de tarte multi-fruits	22.00 € la plaque	

Les desserts individuels

1.80 € pièce

Tartelette aux fruits de saison
 Choux à la crème pâtissière
 Tiramisus fruits rouges
 Panacotta fruits exotiques
 Tartelette chocolat M&M's
 Bavaois fruits rouges
 Tartelette citron meringuée



Les services

Location de vaisselle 1.20€ par personne

1 assiette pour le plat, 1 couvert couteau fourchette et petite cuillère, 1 verre,
1 assiette à dessert

Possibilité de service traiteur sur site : Nous consulter.