



CARTE
2021



MARIAGE - PLATS DU JOUR - REPAS - BANQUET
BAPTEME - COMMUNION - BUFFET FROID OU CHAUD

L'Apéritif

- ☞ **Plateau de Canapés Froids Classique** (48 toasts).....la pièce : 39,00 €
Jambon Cru / Rosette / Saumon Fumé / Roquefort-Pistache / Truite Fumée
Crevette-Tomate Cerise / Tomate Confit-Artichaut / Chèvre-Epices
- ☞ **Plateau de Canapés Froids Prestige** (48 toasts).....la pièce : 49,00 €
Foie Gras-Pommes-Figues / Truite Fumée-Concombre / Involtini-Courgette / Crevette-Carotte
Fromage Frais-Citron Confit / Serrano-Piquillos / Chèvre-Raisin-Tomate / Saumon Fumé-Ciboulette
- ☞ **Plateau de Canapés Chauds Gourmand** (42 toasts).....la pièce : 42,00 €
Quiche Lorraine / Pizza Reine / Francforts Feuilletés / Feuilletés aux Fruits Secs
Brochette Pruneau-Poitrine Fumée-Abricot / Mini Croque-Monsieur / Mini Brioche aux Grattons
- ☞ **Plateau de Canapés Chauds Symphonie** (42 toasts).....la pièce : 52,00 €
Flamiche / Quiche au Saumon / Pizza au Chèvre / Brochette St-Jacques-Poitrine Fumée
Brochette Magret-Ananas / Mini Bouchée d'Escargots / Mini Bouchée Ris de Veau
- ☞ **Plateau de Mignardises Sucrées** (60 pièces).....la pièce : 42,00 €
- ☞ **Colonne de Macarons assortis** (48 pièces + colonne offerte).....la pièce : 45,00 €
- ☞ **Plaques Découpées** (84 toasts).....la pièce : 39,00 €
Quiche / Pizza / Flamiche / Quiche au Saumon
- ☞ **Pain Surprise** (60 toasts).....la pièce : 45,00 €
Saumon Fumé / Rillettes / Tzatziki / Poulet-Parmesan / Chèvre-Abricot
- ☞ **Mini Verrines Apéritives :**.....la pièce : 2,90 €
Foie gras 3 saveurs / Lentilles-Saumon Fumé / Betteraves-Concombres... l'assortiment par 3 : 7,50 €
Consigne verrine : 1,00 €
- ☞ **Macaron Salé :** *Truffes-Noisette / Foie Gras-Pomme*.....la douzaine : 14,90 €
- ☞ **Mini Cakes / Mini Pouny / Mini Croque-Monsieur / Francforts Feuilletés**
Feuilletés aux Fruits Secs / Mini Brioches aux Grattons.....la douzaine : 10,90 €
- ☞ **Accras de Morue/Crevettes en Robe de Pommes de Terre**.....la douzaine : 11,90 €
- ☞ **Mini Bouchées :** *Ris de Veau / Escargots*.....la douzaine : 11,90 €
- ☞ **Mini Brochettes :**.....la douzaine : 15,90 €
Chaudes : Pruneau-Poitrine Fumée-Abricot / Magret-Ananas / St-Jacques-Poivrons
Froides : Involtini-Tomate Confit / Melon-Jambon d'Auvergne / Jambon-Emmental-Tomate Cerise
- ☞ **Mini-Burger / Mini Brioche Foie Gras-Figues**.....la douzaine : 16,90 €

Les Entrées Froides

- ❧ **Assiette Périgourdine :**.....la part : 7,90 €
Foie Gras 30%, Magret Canard Fumé et Pignons de Pin
- ❧ **Assiette Gourmande :**.....la part : 8,50 €
Foie Gras 30% et Saumon Fumé
- ❧ **Foie Gras de Canard entier,**.....la part : 8,50 €
Mélange de Fruits Secs Marinés et Pain d'Epices
- ❧ **Cocktail d'Asperges Vertes :**.....la part : 5,70 €
Jambon blanc, Emmental, Ananas
- ❧ **Assortiment de Charcuterie :**.....la part : 5,20 €
Jambon Sec, Rosette, Galantine
- ❧ **Assiette Auvergnate :**.....la part : 5,70 €
Salade, Pomme de Terre, Jambon Sec, Bleu, Noix
- ❧ **Brochette de Gambas au Safran,**.....la part : 8,20 €
Mangue, Légumes Marinés
- ❧ **Médaille de Saumon Bellevue :**.....la part : 7,20 €
Tomate, œuf, macédoine de légumes
- ❧ **Terrine de Rougets et Saumon Fumé,**.....la part : 8,20 €
Médaille de Foie Gras, Garniture Bellevue
- ❧ **Terrine de St-Jacques et Ecrevisse,**.....la part : 8,50 €
Tomates Confites et Chutney de Crevettes
- ❧ **Supplément Saumon Fumé pour Poisson Froid (30grs)**.....la part : 2,00 €
- ❧ **Demi-Langouste à la Parisienne**.....la part : 16,90 €

« Les Entrées Froides sont Présentées sur Plat ou sur Assiette Individuelle »

Les Poissons Chauds

- ❧ **Filet de Cabillaud sauce Normande**.....la part : 8,20 €
- ❧ **Croustillant de Saumon à l'Oseille**.....la part : 8,90 €
- ❧ **Filet de Sandre sauce Citron**.....la part : 9,50 €
- ❧ **Duo de Rougets et St-Jacques à l'Estragon**.....la part : 10,50 €
- ❧ **Filet de Daurade Royale au Beurre Blanc**.....la part : 10,50 €
- ❧ **Noix de St-Jacques Poêlées au Miel**..... la part : 10,50 €
- ❧ **Médaille de Lotte à l'Américaine**.....la part : 11,50 €
- ❧ **Assortiment de La Mer au Safran : Gambas, St-Jacques, Saumon, Cabillaud**.la part : 11,90 €
- ❧ **Demi-Langouste à l'Américaine**.....la part : 16,90 €

"Choisissez votre garniture pour accompagner votre poisson : (1 ou 2 sortes au choix)"
Riz Blanc, Risotto, Polenta Moelleuse, Fondue de Carottes-Poireaux, Poêlée de Légumes, Ratatouille

Les Assiettes, Verrines, Cassolettes, Plats en Inox et Aluminium vous seront Consignés .

Les Entrées Chaudes

- ☞ Croustade de Ris de Veau.....la part : 6,90 €
- ☞ Coquille St-Jacques.....la part : 7,20 €
- ☞ 12 Escargots de Bourgogne, *Beurre Persillé*.....la part : 6,90 €
- ☞ Escalopes de Foie Gras Poêlées « Domaine de Limagne »,
Risotto au Parmesan et Châtaignes.....la part : 9,50 €
- ☞ Cassolette de Ris de Veau Poêlés à la Normande,
Petits Légumes aux Pointes d'Asperges.....la part : 11,90 €
- ☞ Papillote de Ris de Veau et Morilles, *Samoussa aux Champignons*.....la part : 11,90 €

Les Viandes

- ☞ Jambon Braisé *au Champagne ou au Porto*.....la part : 7,90 €
- ☞ Cuisse de Lapin à la *Dijonnaise ou Sauté Chasseur*.....la part : 7,90 €
- ☞ Gigot d'Agneau Rôti *aux Fines Herbes ou Safrané*.....la part : 7,90 €
- ☞ Filet Mignon de Porc *aux Girolles*.....la part : 7,90 €
- ☞ Noix de Veau Rôtie *aux Fines Herbes*.....la part : 7,90 €
- ☞ Suprême de Pintade Mariné *aux Girolles*.....la part : 8,30 €
- ☞ Confit de Cuisse de Canard « Domaine de Limagne » *aux Morilles*.....la part : 8,30 €
- ☞ Magret de Canard «Domaine de Limagne» *aux Pêches ou au Poivre Vert*.....la part : 8,50 €
- ☞ Médaillon de Volaille *aux Cèpes et Tomates Confites, sauce Suprême*.....la part : 8,50 €
- ☞ Filets de Cailles Rôtis *aux Cèpes*.....la part : 9,90 €
- ☞ Tournedos de Magret de Canard Farci au Foie Gras, *sauce Périgourdine*....la part : 10,90 €
- ☞ Filet de Bœuf Fourré au Jambon d'Auvergne *sauce Périgueux*.....la part : 11,50 €
- ☞ Pavé de Biche Rôti, *Escalope de Foie Gras Poêlée*.....la part : 9,90 €
- ☞ Civet de sanglier, *Garniture Bourguignonne*.....la part : 8,90 €
- ☞ Gigue de Chevreuil *Grand Veneur*.....la part : 9,90 €

Les Garnitures de Légumes

☞ 2 Légumes au Choix.....la part : 4,20 €

- | | | |
|----------------------|-----------------------|-------------------------------|
| ✓ Gratin Dauphinois | ✓ Riz Blanc | ✓ Poêlée aux Pointes Asperges |
| ✓ Pommes Dauphines | ✓ Risotto au Parmesan | ✓ Carottes Vichy |
| ✓ Pommes Boulangères | ✓ Ratatouille | ✓ Fagot de Haricots Verts |
| ✓ Pommes Forestières | ✓ Polenta Moelleuse | ✓ Tomate à la Provençale |
| ✓ Marrons Cuisinés | ✓ Flan de Courgettes | ✓ Forestière de Champignons |

☞ Légumes en Cassolette.....la part : 3,70 €

- ✓ Gratin de Petits Légumes *aux Cèpes*
- ✓ Gratin du Fermier : *Gratin Dauphinois au Chèvre sur Fondue de Poireaux*
- ✓ Gratin Auvergnat : *Gratin Dauphinois au St-Nectaire sur Lentilles Cuisinées*

Les Assiettes, Verrines, Cassolettes, Plats en Inox et Aluminium vous seront Consignés .

Les Plats Complets

- ☞ Paëlla ou Couscous.....la part : 9,50 €
- ☞ Choucroute Garnie ou Potée Auvergnate.....la part : 8,50 €
- ☞ Coq au Vin, Pommes Vapeur.....la part : 8,50 €
- ☞ Cuisse de Poulet Basquaise, Ratatouille Niçoise, Riz Blanc.....la part : 8,50 €
- ☞ Cassoulet au Confit.....la part : 8,90 €
- ☞ Saucisse de Choux, Salade, Aligot ou Truffade ou Tartiflette.....la part : 9,20 €
- ☞ Jambon d'Auvergne, Salade, Truffade ou Tartiflette ou Aligot....la part : 9,50 €

Les Menus

MENU à 20€

- Foie Gras 30 %, Pain d'Epices et Gelée de groseilles
- Coquille St-Jacques
- Ou Croustade de ris de Veau
- Ou 12 Escargots de Bourgogne, Beurre Persillé
- Suprême de Pintade Mariné aux Girolles
- Ou Papillote de Mignon de Porc aux Girolles
- Cassolette de Légumes au choix

MENU

Personnalisé

Composez votre Menu
3 Plats avec Légumes dans la Carte
et déduisez 10% du Tarif

MENU à 27€

- Assiette Gourmande : Foie Gras et saumon fumé
- Duo de Rougets et St-Jacques à l'Estragon,
Poêlée Gourmande aux Pointes Asperges
- Noix de Veau Rôtie aux Fines Herbes
- Légumes Assortis au Choix
ou Cassolette de Légumes

MENU à 32€

- Mini-Verrine : Foie Gras 3 Saveurs
- Médaillon de Saumon en Bellevue
- Papillote de Ris de Veau et Morilles
- Filet de Bœuf Fourré
- au Jambon d'Auvergne sauce Périgueux
- Légumes Assortis au Choix
ou Cassolette de Légumes

Les Assiettes, Verrines, Cassolettes, Plats en Inox et Aluminium vous seront Consignés .

Les Entrées Froides sont Présentées sur Plat ou Assiette Individuelle .

Vos Menus peuvent être Complétés par :

- Brochette de 4 Petits Pains Variés (campagne, seigle, sésame, complet) : 1,70 € par pers.
- Plateau de Fromages à partir de : 0,90 € par pers.
- Desserts (voir Carte) ou Croquembouche (2 Choux/Personne) : 3,90 € par pers.

Nous vous proposons des services traiteur tels que :

- Repas de Cérémonie avec Vaisselle et service compris .
- Buffets Froids livrés et installés sur présentoirs .

Nous pouvons également vous fournir le Pain, le Fromage, le Nappage, les Serviettes, la Vaisselle ainsi que les Vins et le Champagne .