



CARTE
2023



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 : 45,00 €
Quiche Lorraine / Pizza Reine / Francfort Feuilletée / Feuilleté aux Fruits Secs
Brochette Pruneau-Poitrine Fumée-Abricot / Mini Croque-Monsieur / Mini Brioche aux Grattons
- ☞ **Plateau de Canapés Chauds Symphonie** (42 toasts).....la pièce : 55,00 €
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 : 45,00 €
- ☞ **Colonne de Macarons assortis** (48 pièces + colonne offerte).....la pièce : 45,00 €
- ☞ **Plaques Découpées** (84 toasts).....la pièce : 45,00 €
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 : 3,20 €
Foie gras 3 saveurs / Lentilles-Saumon Fumé / Betteraves-Concombres... l'assortiment par 3 : 8,50 €
Consigne verrine : 1,00 €
- ☞ **Macarons Salés :** *Truffes-Noisette / Foie Gras-Pomme*.....la douzaine : 16,00 €
- ☞ **Mini Canelé Salé / Mini Poutny / Mini Croque-Monsieur / Francfort Feuilletée**
Feuilleté aux Fruits Secs / Mini Brioche aux Grattons.....la douzaine : 12,00 €
- ☞ **Accras de Morue / Beignets de Crevettes**.....la douzaine : 13,00 €
- ☞ **Mini Bouchées :** *Ris de Veau / Escargots*.....la douzaine : 14,00 €
- ☞ **Mini Brochettes :**.....la douzaine : 17,00 €
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 : 18,00 €

Les Entrées Froides

- ☞ **Assiette Périgourdine :**.....la part : 9,50 €
Foie Gras 30%, Magret Séché et Pignons de Pin
- ☞ **Assiette Gourmande :**.....la part : 9,50 €
Foie Gras 30% et Saumon Fumé
- ☞ **Foie Gras de Canard entier,**.....la part : 9,50 €
Mélange de Fruits Secs Marinés et Pain d'Epices
- ☞ **Cocktail d'Asperges Vertes :**.....la part : 6,50 €
Jambon blanc, Emmental, Ananas
- ☞ **Assortiment de Charcuterie :**.....la part : 6,00 €
Jambon Sec, Rosette, Galantine
- ☞ **Assiette Auvergnate :**.....la part : 5,90 €
Salade, Pomme de Terre, Jambon Sec, Bleu, Noix
- ☞ **Gambas Grillées et Saumon Fumé,**.....la part : 9,00 €
Salade de Cœurs aux Pointes d'Asperges, Sauce Mousseline Citron-Gingembre
- ☞ **Médaille de Saumon Bellevue :**.....la part : 8,00 €
Tomate, œuf, Macédoine de Légumes
- ☞ **Terrine de St-Jacques et Ecrevisses,**.....la part : 9,50 €
Tomates Confites et Chutney de Crevettes
- ☞ **Supplément Saumon Fumé pour Poisson Froid (30grs)**.....la part : 2,20 €
- ☞ **Demi-Langouste à la Parisienne**.....la part : 19,00 €

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

Les Poissons Chauds

- ☞ **Filet de Cabillaud sauce Normande**.....la part : 9,50 €
- ☞ **Pavé de Saumon à l'Oseille**.....la part : 10,00 €
- ☞ **Filet de Sandre sauce Citron**.....la part : 11,00 €
- ☞ **Duo de Rougets et St-Jacques à l'Estragon**.....la part : 13,00 €
- ☞ **Filet de Daurade Royale au Beurre Blanc**.....la part : 12,00 €
- ☞ **Noix de St-Jacques Poêlées au Miel**.....la part : 12,50 €
- ☞ **Médaille de Lotte à l'Américaine**.....la part : 13,50 €
- ☞ **Assortiment de La Mer au Safran : Gambas, St-Jacques, Saumon, Cabillaud**.....la part : 14,00 €
- ☞ **Demi-Langouste à l'Américaine**.....la part : 19,00 €

"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 : 7,50 €
- ☞ Coquille St-Jacques.....la part : 8,50 €
- ☞ 12 Escargots de Bourgogne, *Beurre Persillé*.....la part : 7,50 €
- ☞ Parmentier de Confit de Canard *aux Truffes et Parmesan*.....la part : 9,00 €
- ☞ Escalopes de Foie Gras Poêlées « Domaine de Limagne »,
Risotto au Parmesan et Châtaignes.....la part : 11,50 €
- ☞ Cassolette de Ris de Veau Poêlés à la Normande,
Petits Légumes aux Pointes d'Asperges.....la part : 13,50 €
- ☞ Papillote de Ris de Veau et Morilles, *Samoussa aux Champignons*.....la part : 13,00 €

Les Viandes

- ☞ Jambon Braisé *au Champagne ou au Porto*.....la part : 8,50 €
- ☞ Cuisse de Lapin à la Dijonnaise ou Sauté Chasseur.....la part : 8,50 €
- ☞ Gigot d'Agneau Rôti *aux Fines Herbes ou Safrané*.....la part : 8,50 €
- ☞ Filet Mignon de Porc *aux Girolles*.....la part : 9,00 €
- ☞ Noix de Veau Rôtie *aux Fines Herbes*.....la part : 9,00 €
- ☞ Suprême de Pintade Mariné *aux Girolles*.....la part : 9,00 €
- ☞ Confit de Cuisse de Canard « Domaine de Limagne » *aux Morilles*.....la part : 9,50 €
- ☞ Magret de Canard «Domaine de Limagne» *aux Pêches ou au Poivre Vert*.....la part : 9,50 €
- ☞ Médaillon de Volaille *aux Cèpes et Tomates Confites, sauce Suprême*.....la part : 9,50 €
- ☞ Filets de Cailles Rôtis *aux Cèpes*.....la part : 11,00 €
- ☞ Tournedos de Magret de Canard Farci au Foie Gras, *sauce Périgourdine*...la part : 12,50 €
- ☞ Filet de Bœuf Fourré au Jambon d'Auvergne *sauce Périgoureux*.....la part : 12,50 €
- ☞ Pavé de Biche Rôti, *Escalope de Foie Gras Poêlée*.....la part : 11,50 €
- ☞ Civet de Sanglier, *Garniture Bourguignonne*.....la part : 10,50 €
- ☞ Filet Mignon de Sanglier *aux Morilles*.....la part : 11,50 €
- ☞ Gigue de Chevreuil *Grand Veneur*.....la part : 11,50 €

Les Garnitures de Légumes

☞ 2 Légumes au Choix.....la part : 4,50 €

- | | | |
|----------------------|-----------------------|-------------------------------|
| ✓ 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 : 4,00 €

- ✓ 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 : 11,00 €
- ☞ Choucroute Garnie ou Potée Auvergnate.....la part : 9,50 €
- ☞ Coq au Vin, Pommes Vapeur.....la part : 10,00 €
- ☞ Cuisse de Poulet Basquaise, Ratatouille Niçoise, Riz Blanc.....la part : 10,00 €
- ☞ Cassoulet au Confit.....la part : 10,50 €
- ☞ Saucisse de Toulouse ou aux Choux, Salade, Aligot ou Truffade.la part : 10,50 €
- ☞ Jambon d'Auvergne, Salade, Truffade ou Aligot.....la part : 11,00 €

Les Menus

MENU à 23€

- 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 30€

- 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 35€

- 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) : 1,90 € par pers.
- Plateau de Fromages à partir de : 1,30 € par pers.
- Desserts (voir Carte) ou Croquembouche (2 Choux/Personne) : à partir de 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.