



POUR VOS APÉRITIFS

Sur commande préalable 24/48h avant ou suivant disponibilités en magasin
Commande de 6 unités minimum par pièce

BAGUETTE LARDÉE AUX TROIS FROMAGES pour 4/6 pers **7€**
(four à 180°C 10min)

NAVETTE FAÇON HOT DOG 0,90€/ pièce

NAVETTE RILLON, CHÈVRE ET COMPOTÉE D'OIGNONS 1€/ pièce

MINI BURGERS SALÉS CHAUD OU FROID 1,20€/ pièce

Magret de canard fumé, fromage frais et tomate confite

Bœuf, parmesan et pesto

Porc confit et chèvre de la région

Thon mi-cuit au sésame, crème aux herbes

Crevette black tiger, ananas sauce au curry

PLATEAU APÉRITIF 14,50€/ 4 pers 19,90€/ 6 pers

CHARCUTERIES, TARTINADES, FROMAGES, LÉGUMES CRUS

MINI WRAPS 0,70€/ pièce

Chorizo, confiture de tomate séchée, olives

Saumon fumé, crème aux fines herbes

VERRINES 1,40€/ pièce

Caviar d'aubergine, faisselle à la ciboulette et coppa

Râpé de radis noir, rillettes de cabillaud à l'aneth

Panna cotta au saumon fumé et coulis de piquillos

PIZZA À PARTAGER 10€

6 personnes



BUFFET 16.90€ par personne

*Sur commande préalable 24/48h avant ou suivant disponibilités en magasin
Commande à partir de 10 personnes*

NOS ENTRÉES

3 entrées au choix parmi les propositions

Salade de pomme de terre, chips de lard et oignon rouge

Salade de mini penne et ses condiments sauce curry

Salade de chou chinois, crevette, maïs, tomate et noix de cajou sauce asiatique

Salade de poulet mariné, tomate confite, noix et pomme sauce balsamique

Carottes râpées

Taboulé

Piémontaise

CHARCUTERIES ET PRODUITS DE LA MER

2 choix de charcuterie et le produit de la mer

Rillons cuit au bouillon de volaille

Rillettes

Terrine de campagne

Terrine de poissons

VIANDES FROIDES

Rôti de bœuf

Rôti de porc

Pilon de poulet aux herbes

PLATEAU DE FROMAGES

Fromage de chèvre de la région, coulommiers et emmental

DESSERTS

Mi-cuit au chocolat

ou

Tartelette amandine aux poires

ou

Panna cotta au coulis de fruits rouges

Condiments et sauces inclus - Vaisselle et nappage non inclus



PLATS TRAITEUR

Sur commande préalable 24/48h avant ou suivant disponibilités en magasin
Commande à partir de 4 personnes (*)
Tarif à la portion

COUSCOUS

Semoule, légumes, poulet, merguez 9,90€

Semoule, légumes, poulet, merguez, agneau 12,90€

BRANDADE DE POISSONS*(avec mesclun) 8,90€

ROUGAIL AUX DEUX SAUCISSES* 9,90€

Saucisse nature et saucisse fumée accompagné de riz aux petits légumes et ananas

SUPRÊME DE VOLAILLE SAUCE FORESTIÈRE* 8,50€

POULET FAÇON COQ AU VIN* 7.50€

AIGUILLETES DE VOLAILLE SAUCE AUX ÉPICES DOUCES* 9,50€

BLANQUETTE DE VEAU ET RIZ (PLAT COMPLET)* 9,20€

SAUTÉ DE VEAU AUX OLIVES* 8.90€

POÊLÉE D'ANDOUILLETTE AUX OIGNONS ET VIN BLANC* 7.90€

MIGNON DE PORC SAUCE ESTRAGON* 10,50€*

DOS DE CABILLAUD SAUCE CITRONNÉE* 10,50€*



ACCOMPAGNEMENTS

*Sur commande préalable 24/48h avant ou suivant disponibilités en magasin
Tarif à la portion, commande à partir de 4 personnes*

2,00€ L'ACCOMPAGNEMENT

(possibilité de choisir 2 légumes)

Pomme purée maison aux herbes fraîches

Tian de légumes

Gratin dauphinois

Riz aux petits légumes et ananas

Tagliatelles de trois légumes

Brochette de grenaille au romarin

Caviar d'aubergines

Légumes de saison cuit au bouillon



MIGNARDISES

*Sur commande préalable 24/48h avant ou suivant disponibilités en magasin
Commande à partir de 4 personnes
Tarif à la portion*

0,90€ LA PIÈCE

Panna cotta coulis de fruits rouges

Moelleux au chocolat

Lingot pomme cannelle

Mousse au chocolat

Cannelé

Mini paris brest



MENU À 21,90€

ENTRÉES

Tarte fine à la compotée d'oignon rouge, sainte maure et rillons chaud maison,
mesclun de salade et chips de légumes d'antan

ou

Crème de butternut aux épis
doux et lard fumé

PLATS

Sot l'y laisse de volaille sauce à l'estragon

ou

Pavé de merlu sauce citronnée

ACCOMPAGNEMENTS (1 ou 2 au choix)

Pomme purée aux herbes fraîches, riz aux petits légumes, tian de légumes,
tomates rôties aux herbes, poêlée de légumes ratatouille

ASSIETTE DE 3 FROMAGES

Fromage de chèvre de la région, coulommiers et
emmental accompagné de son mesclun de salade

DESSERTS

Mi-cuit au chocolat

ou

Tartelette amandine aux poires

ou

Panna cotta au coulis de fruits rouges

*Inclus dans la prestation petit pain et baguette pour l'ensemble du repas
Non inclus nappage, vaisselle et personnel de salle*

Nous sommes à votre disposition pour un devis personnalisé



MENU À 34.90€

ENTRÉES

Tartare de saint jacques, julienne de légumes marinés et duo de crème balsamique et pomme verte
ou
Tarte fine aux légumes grillés, chiffonnade de jambon cru et billes de mozzarella marinées au pistou

PLATS

Suprême de volaille sauce aux épices douces ou sauce forestière
ou
Emincé de mignon de porc sauce au poivre
ou
Pavé de sandre sauce citronnée ou sauce grenobloise

ACCOMPAGNEMENTS (1 ou 2 au choix)

Brochette de grenailles au romarin, tian de légumes, tagliatelles de trois légumes, gratin dauphinois, caviar d'aubergine ou pomme purée aux herbes fraîches

ASSIETTE DE 3 FROMAGES

Trilogie de fromages : sainte maure, comté et coulommiers AOP accompagnés d'un mesclun de salade et fruits secs

DESSERTS

Assortiment de 4 mignardises (panna cotta au coulis de fruits rouges, cannelé, mini moelleux chocolat et macaron)
ou
Dessert prévu par vos soins (-2€)
(Contact possible boulangerie HUVET ou boulangerie MARTIN à Vernou sur Brenne)

*Inclus dans la prestation petit pain et baguette pour l'ensemble du repas
Non inclus nappage, vaisselle et personnel de salle*

Nous sommes à votre disposition pour un devis personnalisé



MENU À 44,90€

ENTRÉES

Salade d'écrevisses au gingembre et petits légumes à la citronnelle, chips de légumes d'antan
ou
Foie gras mi-cuit compotée de figues et oignons, briochette aux graines de pavot

PLATS

Mignon de veau sauce aux morilles
ou
Filet de bar sauce homardine

ACCOMPAGNEMENTS (Possibilité de 2 choix de légumes)

Poêlée de légumes de saison
ou
Fenouil braisé
ou
Brochette de pommes de terre grenaille à la fleur de sel
ou
Purée de patate douce

ASSIETTE DE 3 FROMAGES

Sélection de 3 fromages AOP Sainte Maure de Touraine,
Comté affiné, Brie de Meaux et son mesclun aux fruits secs

DESSERTS

Dessert prévu par vos soins (-2€)
(Contact possible boulangerie HUVET ou boulangerie MARTIN à Vernou sur Brenne)

*Inclus dans la prestation petit pain et baguette pour l'ensemble du repas
Non inclus nappage, vaisselle et personnel de salle
Nous sommes à votre disposition pour un devis personnalisé*