



Apéritif

*SUR COMMANDE PRÉALABLE 24/48H AVANT OU SUIVANT DISPONIBILITÉS EN MAGASIN
COMMANDE DE 6 UNITÉS MINIMUM PAR VARIÉTÉ*

NAVETTE RILLON, CHÈVRE ET COMPOTÉE D'OIGNONS 1€/ pièce
NAVETTE RILLETES DE THON ET SAUMON FUMÉ AUX HERBES 1€/pièce

MINI BURGERS SALÉS CHAUD OU FROID 1,40€/ pièce

MAGRET DE CANARD FUMÉ, FROMAGE FRAIS ET TOMATE CONFITE

BŒUF, PARMESAN ET PESTO

CREVETTE BLACK TIGER, ANANAS SAUCE AU CURRY

MINI CAKES SALÉS 0,90€/pièce

MUFFIN SALÉ 0,90€/pièce

MINI WRAPS 0,80€/ pièce

JAMBON CRU, CONFITURE DE TOMATE SÉCHÉE ET COMTÉ

SAUMON FUMÉ, CRÈME AUX FINES HERBES

VERRINES 1,70€/ pièce

CAVIAR D'AUBERGINE, FAISSELLE À LA CIBOULETTE ET NOIX

TARTARE DE SAINT-JACQUES AUX AROMATES ET POMME VERTE

MIX DE LÉGUMES CRUS SAUCE CIBOULETTE 4 pers (8€) ou 6
personnes (9€)



Buffet 17,90€ / pers

*SUR COMMANDE PRÉALABLE 24/48H AVANT OU SUIVANT DISPONIBILITÉS EN MAGASIN
COMMANDE À PARTIR DE 10 PERSONNES*

NOS ENTRÉES

(3 ENTRÉES AU CHOIX PARMIS 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

RILLETES

TERRINE DE CAMPAGNE

TERRINE DE POISSONS

VIANDES FROIDES

MIX DE BOEUF, POULET MARINÉ, ET TRAVERS DE PORC CONFIT

PLATEAU DE FROMAGES

FROMAGE DE CHÈVRE DE LA RÉGION, COULOMMIERS ET EMMENTAL

DESSERT

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 conviviaux

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€

ROUGAIL AUX DEUX SAUCISSES 9,90€

SAUCISSE NATURE ET SAUCISSE FUMÉE ACCOMPAGNÉ DE RIZ AUX PETITS LÉGUMES ET ANANAS

PAELLA 10,90€

JAMBALAYA (riz, jambon, chorizo, poulet, crevette) 9,50€



Mignardises

0,90€/ pièce

*(SUR COMMANDE PRÉALABLE 24/48H AVANT OU SUIVANT DISPONIBILITÉS EN MAGASIN
COMMANDE MINIMUM DE 6 PIÈCES / VARIÉTÉ)*

PANNA COTTA COULIS DE FRUITS ROUGES

MOELLEUX AU CHOCOLAT

MOUSSE AU CHOCOLAT

CANNELÉ



Menu à 20,90€

ENTRÉE

TARTE FINE À LA COMPOTÉE D'OIGNON, SAINTE MAURE ET RILLON
À NOTRE FAÇON MESCLUN DE SALADE

PLATS

SAUTÉ DE VOLAILLE AUX ÉPICES DOUCES
OU
PAVÉ DE MERLU SAUCE GRENOBLOISE

ACCOMPAGNEMENTS (1 OU 2 AU CHOIX)

POMME PURÉE AUX HERBES FRAÎCHES, RIZ AUX PETITS LÉGUMES, TIAN DE LÉGUMES,
TOMATES RÔTIES AUX HERBES, BROCHETTE DE GRENAILLE RÔTIES



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

VERRINE DE 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, 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

Menu à 44,90€

ENTRÉES

VERRINE D'ÉCREVISSES AU GINGEMBRE, CRÈME D'AVOCAT ET PETITS LÉGUMES MARINÉS, PERLES DE BALSAMIQUE

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 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 COSEMANS

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