



Apéritifs dinatoires et cocktails

- Plateaux amuse bouche 7 pièces / pers : **8 €**

Comprenant un wrap, une tartelette, une navette briochée, une coquille fine, deux toasts, un mini trendy.

Chaque pièce est garnie d'une préparation du Chef en fonction de la saison et des produits frais disponibles (mousse de saumon, rillettes d'andouille, jambon cru, purée de patate douce au curry)...

- Atelier blinis sur plancha devant convives : **7 € / pers.**

Assortiment de différents accompagnements:

Saumon Gravlax fait maison

Rillettes d'andouille à la chataigne

Mousse de hareng fumé, moutarde à l'ancienne

- Minis brochettes en pièce montée : **0.60 €** la brochette

Assortiments suivant saison: tomate, olive, fromage, raisin, andouille, saucisson sec, pastèque, melon...

- Verrine salée : **2 €** la verrine

Méli mélo de pastèque, melon, tomate

Duo de houmous, pois chiche, betterave

Cuisine faite maison avec des produits frais et locaux



Nos entrées

- **Assiette Nordique : 9.50 €**

mini brochette de St Jacques et Gambas flambée au Cognac, saumon Gravlax maison, rillettes de hareng fumé sur pain toasté.

- **Assiette Périgourdine : 8.50 €**

Salade, jambon cru, foie gras maison sur toast, magré fumé maison, gésiers, lardons, croutons.

- **Foie Gras du Chef : 9.50 €**

Confiture d'oignons rouges et figue.

- **Aumonière de 3 St Jacques : 9.50 €**

Sauce badiane, riz créole

- **Assiette " Entre Terre et Mer " : 9.80 €**

Saumon fumé sur toast, foie gras du Chef, brochette de St Jacques et Gambas flambée au cognac

- **Entrée végétarienne : 8.50 €**

Déclinaison de légumes crus assaisonnés, tartine de houmous et pois chiche.

.

Cuisine faite maison avec des produits frais et locaux



Nos plats

- **Suprême de volaille , sauce forestière : 9.50 €**
- **Jambon à l'os rôti, sauce forestière, pomme de terre grenailles : 8.50 € (supplément 2ème garniture 1 €)**
(minimum 25 personnes)
- **Filet mignon de porc au miel, sauce au cidre : 12.50 €**
- **Pavé de boeuf, sauce grand veneur : 14.50 €**
- **Filet de veau, sauce romarin : 15.50 €**
- **Magret de canard, sauce fruits rouges : 14.50 €**
- **Filet mignon en croûte, sauce provençale: 14.50 €**

- **Filet de St Pierre ou autre poisson: 13.50 €**

Sauce beurre blanc à l'Espelette et son riz créole

- **Assiette végétarienne : 8.50 €**

Tajine de légumes frais faite maison (abricot, carotte, pomme de terre, pois chiche, courgette, amandes)

- **Assiette de St Jacques: 14.50 €**

risotto au parmesan et ses poireaux frits

Cuisine faite maison avec des produits frais et locaux



Nos garnitures: 2 au choix

- Gratin dauphinois
- Ratatouille maison
- Purée de patate douce
- Tombée de fenouil à la crème
- Brochette de pomme de terre grenailles sautées au chorizo
- Courgette farçie à la duxelle de champignons
- Tombée de légumes de saison rôtis
- Bavarois de carotte
- Purée de pomme de terre vitelotte

Les garnitures évoluent avec les saisons et le choix disponible chez nos cultivateurs locaux



Nos fromages

- **Trilogie de fromages : 3.50 €**
(Emmental, Brie, Tomme de Savoie)
- **Croustillant de Meaux, salade : 4 €**
Fromage chaud
- **Toast chèvre chaud, Toast Fourme d'Ambert, roquette vinaigrée : 4.50 €**



Nos desserts

- Moelleux au chocolat, confiture de griottes, crème anglaise: **7.50 €**
- Feuilleté de pomme caramélisé au miel, crème de marrons, caramel au beurre salé : **7.50 €**
- Salade de fruits frais de saison et son sirop à la menthe : **7.50 €**
- Triskell de desserts : **8.50 €**
2 desserts pâtisseries + 1 macaron ou une mignardise sucrée ou une boule de glace au choix

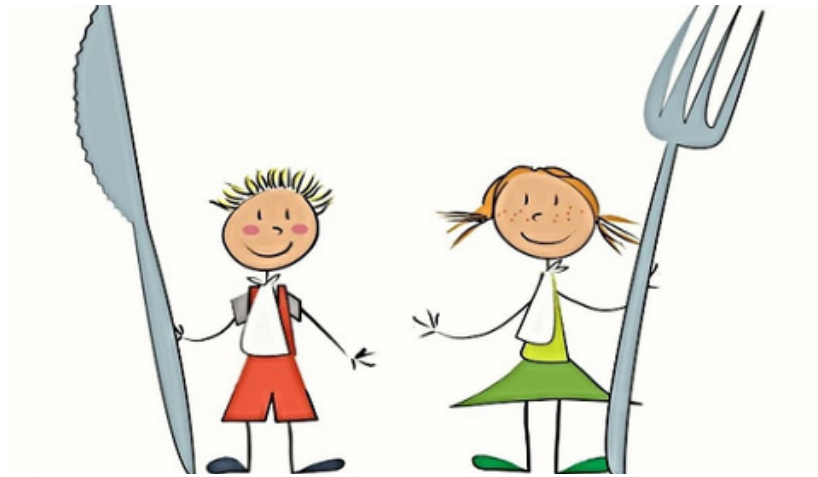
- **Dessert pâtissier : 5 € la part**

Le Capitole : génoise insert vanille, mousse de fruits, meringue à l'italienne

Le royal chocolat : croustillant praliné, biscuit moelleux chocolat, mousse chocolat noir, glacage chocolat

Tentation exotique : biscuit amande, croustillant coco, insert mangue, mousse chocolat coco, ganache vanille

- **Animation bougies et artifices : 3 €**



Menu Enfant (- 12 ans) : 12 €
Boisson comprise

- Blanc de volaille, nuggets ou burger avec potatoes
- Glace ou dessert

Possibilité de choix " menu adulte " avec portions réduites



Buffet froid 15 € à partir de 25 personnes

- **Différentes salades composées** : piémontaise, riz au thon ou niçoise, salade de pâtes et fruits de mer
- **Crudités** (carottes, betteraves) possibilité de remplacer par melon ou pastèque selon la saison.
- **Charcuterie**: andouille, saucisson sec, à l'ail, jambon, cervelas
- **Viandes froides** : poulet, rôti de porc.
- **Chips**
- **Plateaux de fromages**: Brie, Emmental
- **Condiments** (mayonnaise maison, moutarde, sel, poivre, beurre)
- **Tarte aux pommes**

A la location...



*Barnum 8m X 3 m dépliable
avec lumières.*

100 € le week end



*Brasero 85 cm
150 € le week end*

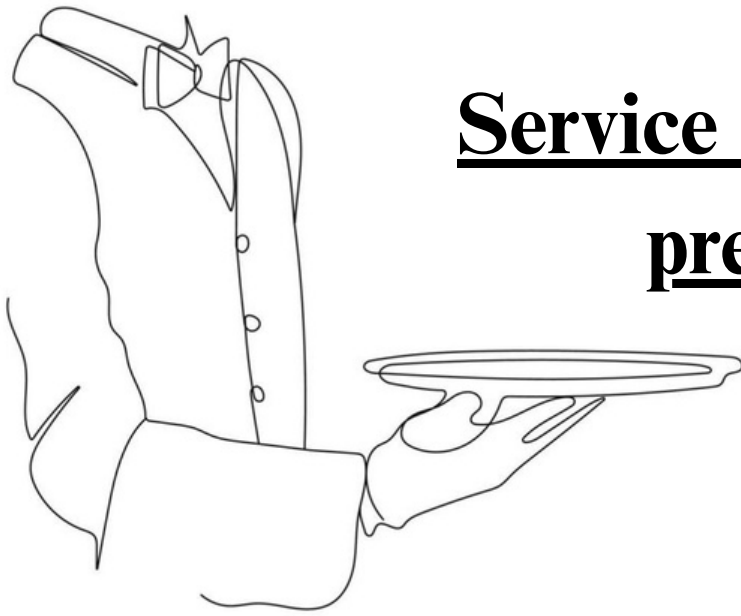
(caution demandée)



*2 friteuses électriques 380
W*

80 € la journée





Service sur lieu de la prestation

26 €/ Heure / Serveur

Location vaisselle



Formule “brasero mix grill”

Surprenez vos invités comme un chef dans votre jardin avec à disposition un brasero et un assortiment de viandes et légumes à griller par vos soins !

Apéritif :

- *Minis brochettes de gambas et St Jacques*
- *Minis brochettes de chorizo et andouille*



Viande et légumes grillés :

- Poulet mariné au citron et épices
 - Filet mignon assaisonné
 - pièce de magret de canard
 - merguez
-
- Julienne de poivrons, oignons rouges et courgettes marinés, prêt à griller
-
- Brochette de pomme de terre grenailles, champignons de Paris



*40 € / pers location brasero compris
sans livraison ni bois
(minimum de 15 personnes)*