

Carte Printemps - été

NOS MENUS

Festin raffiné

Assiette gourmande :

Foie gras maison au piment d'Espelette
Compotée d'oignon au safran
Mesclun de saison
Brioche maison au beurre



Filet de veau sauce aux morilles
Ecrasée de pommes de terre au cerfeuil
Mini ratatouille au romarin

Parfum de Provence

Soufflé de sole au safran
Mijoté de tomates à la sauge



Magret de canard aux pêches et romarin
Gratin de courgettes à l'ail rose
Ecrasée de pommes de terre à l'huile d'olive

Autres propositions sur demande
Menus proposés dès 15 convives

37.80 €/pers

Douceur estivale

28.80 €/pers

Tartare de saumon aux herbes fraîches
Bruschetta aux légumes grillés et jeunes pousses



Mignon de cochon rôti au piment d'Espelette
Coulis de poivron rouge au chorizo
Haricots verts à la persillade
Risotto au citron confits

Trésor des Dombes

25.80 €/pers

Soufflé de cuisses de grenouilles en persillade
Coulis de tomate



Mijoté de poulet fermier à la crème de Bresse
Gratin dauphinois Asperges vertes et jeunes carottes au beurre

24.80€/pers

Au fil des lacs

27.20 €/pers

Pavé d'omble chevalier
Sauce crémeuse au génépi



Poulet aux écrevisses
Galette de polenta au parmesan
Fondue de poireaux au vin blanc

Carte Printemps - Eté

NOS BUFFETS

Buffet Chaud & Froid

33.60 €/pers

Salades :

Carottes râpées au citron
Taboulé maison aux herbes fraîches
Salade de pennes aux légumes grillés
Tomates cerises et perles de mozzarella au basilic
Quartier de melon



Viandes & Poissons froids :

Carpaccio de bœuf à la roquette et copeaux de parmesan
Plateau de charcuterie:
Jambon blanc, rosette, terrine de campagne, chorizo
Terrine aux 2 saumons sauce tartare



Partie Chaude :

Emincé de poulet à la citronnelle
Boulettes de veau à la tomate
Curry rouge de crevettes



Gratin dauphinois/ Riz basmati
Ratatouille/ Haricots verts à la persillade

Le p'tit classique

18.80 €/pers

Salades :

Carottes râpées au citron/ Macédoine de légumes
Taboulé/ Salade de pommes de terre au jambon
Coleslaw



Viandes froides:

Rôti de porc sauce tartare
Plateau de charcuteries :
Jambon blanc, rosette, terrine de campagne, Chorizo, mortadelle
Palette de condiments et sauces variées

Formules proposées dès 15 convives Il n'y a pas de choix à effectuer tous les éléments indiqués sont inclus .

Evasion gourmande

26.80 €/pers

Salades :

Carottes et pois chiche à la menthe
Patates douces grillées, feta et olives au citron
Taboulé maison aux herbes fraîches
Marmite de lentilles corail au curry
Houmous au citron confit et coriandre
Salade de haricots verts au sumac
Coleslaw



Viandes & Poissons froids

Brochette de poulet yakitori
Pilon de poulet tex mex
Pastrami sauce mayo sriracha
Brochette de crevette sauce sweet chili
Poulpe mariné au pimenton de la vera



Beignets à réchauffer :

Empanadas au boeuf
Fallafels sauce à la menthe
Kefta de volaille

Parfum de vacances

24.20 €/pers

Salades :

Carottes râpées au citron
Taboulé maison aux herbes fraîches
Concombre au yaourt grecque
Salade de pâtes aux légumes grillés
Coleslaw



Tomates cerises et perles de mozzarella au basilic

Quartiers de melon

Viandes & Poissons froids :

Rôti de porc sauce barbecue
Carpaccio de bœuf à la roquette et parmesan
Plateau de charcuterie :
Jambon blanc, rosette, terrine de campagne, spianata picante
Palette de condiments et sauces variées
Terrine de saumon sauce mousseline
Carpaccio de saumon
Queues de crevette marinées à l'ail



Carte estivale

NOS PLATS CUISINÉS

Les poissons

Pavé d'omble chevalier beurre blanc à l'anis étoilé	14.50 €/pers
Pavé de cabillaud, crème de chorizo	17.20 €/pers
Pavé de saumon sauce au Champagne	15.50 €/pers
Soufflé de cuisses de grenouilles en persillade et son coulis de tomate	12.20 €/pers



Les viandes, prêtes à déguster

Mignon de veau aux morilles	19.80 €/pers
Poulet basquaise	14.80 €/pers
Magret de canard sauce au Porto	14.90 €/pers
Suprême de pintade, sauce au cidre	17.80 €/pers
Mignon au romarin coulis de tomates, chorizo, citrons confits et picholines	14.20 €/pers
Suprême de poulet fermier à la crème	13.20 €/pers
Wok de poulet à la citronnelle	14.40 €/pers
Gardiane de taureau	15.50 €/pers
Rôti de porc au miel et aux épices	12.50 €/pers
Bœuf bourguignon	14.50 €/pers
Blanquette de veau à l'ancienne	15.80 €/pers

Formules proposées dès 15 convives

Les garnitures

Portion de 250 gr	
Risotto aux fèves et asperges	5.80 €/pers
Gratin dauphinois	4.80 €/pers
Ratatouille	4.80 €/pers
Tatin de légumes confits au romarin	4.80 €/pers
Purée à l'ancienne	4.20 €/pers
Jeunes carottes et asperges vertes	5.80 €/pers
Haricots verts à la persillade	3.80 €/pers
Poêlée de légumes de saison	4.20 €/pers
Gratin de courgettes à l'ail	4.50 €/pers
Timbale de riz	3.20 €/pers



Les plats uniques

Couscous royal (poulet, boulettes, agneau, merguez, légumes, semoule)	17.80 €/pers
Paëlla (gambas, poulet, chorizo, lotte, moules, saint jacques etc...)	17.80 €/pers
Tajine de poulet au citrons confits (semoule, légumes)	14.80 €/pers
Lasagnes bolognaises, salade verte	12.50 €/pers
Lasagnes végétariennes	12.00 €/pers
Hachis Parmentier	9.50 €/pers



Grillades

Formule fraicheur & Barbecue

30.20 €/pers

Formule incl. 250 grammes de viande / pers

Carottes râpées au citron

Taboulé maison aux herbes fraîches

Tomates cerises et perles de mozzarella au basilic

Concombre au fromage blanc

Coleslaw

Quartier de melon

Salade penne aux légumes grillés



Brochette de poulet marinée au citron et moutarde

Merguez

Saucisse de Toulouse

Travers de porc sauce barbecue

Pavé de rumsteak sauce tartare

Sauces variées



Riz nature

Ratatouille maison



.....

PRESTATION DE SERVICE

Plancha

90 €/pièce

Gaz fourni, caution 300€

Serveur

38€/heure / pers

Cuisinier

38€/heure / pers

Personnel de service :

Prévoir 1 serveur pour 30 personnes .

Le nombre de cuisiniers dépend du menu retenu.

Les cocktails

NOS FORMULES COCKTAIL

Symphonie de saveurs **14.60 €/pers**

10 pièces par personne

- Brioche à la ganache de foie gras
- Wrap poulet tandoori, roquette et carottes
- Verrine tartare de légumes et stracciatella
- Mini naan au cream cheese pickles d'oignon
- Brochette de crevettes à la persillade
- Mini navette à la crème de roquette et saumon fumé
- Mini tortilla à la tapenade et chorizo
- Mini poivrons à la ricotta
- Club sandwich poulet curry
- Mini tartellette au houmous et sésame noir

Odyssée gourmande **14.60 €/pers**

10 pièces par personne

- Wrap au thon, tomates et jeunes pousses
- Mini croustade au houmous et sésame noir
- Mini sablé à la mousse de cèpe et bille de foie gras
- Mini ballotin de fromage au saumon fumé
- Mini navette au jambon iberico et huile d'olive
- Tartelette à la mousseline de patate douce, asperge verte et parmesan
- Moelleux aux citrons confits et mousse de féra fumé
- Brochette tomates confites et perles de mozzarella
- Brochette de poulet à l'aigre douce
- Mini navette au pastrami et sauce tartare

Just au four **13.80 €/pers**

9 pièces par personne

- Mini cheeseburger x2
- Brochette de poulet yakitori
- Mini pain à l'ail x2
- Mini pizza pincée
- Fallafel
- Min kefta de poulet
- Chouquette au comté
- Mini empanada au boeuf

Les petits délices **12.80 €/pers**

8 pièces par personne

- Club sandwich poulet curry
- Mini navette jambon comté
- Mini Morissette au saumon fumé
- Mini navette au pastrami et sauce tartare
- Mini bun à la rillette de saumon fumé
- Mini navette jambon comté
- Mini sandwich rosette cornichon
- Brioche à la ganache de foie gras

Pour accompagner

- | | |
|---------------------------------------|---------------------|
| Pain surprise (env. 12 pers) | 45 €/pièce |
| Feuilletés apéritifs (env. 15 pièces) | 4.80 €/100gr |
| Quiche lorraine (env. 12 pers) | 36 €/pièce |
| Pizza (env. 12 pers) | 36 €/pièce |
| Pissaladière (env. 12 pers) | 36€/pièce |
| Quiche saumon (env. 12 pers) | 36 €/pièce |
| Quiche aux légumes (env. 12 pers) | 36 €/pièce |



Les petits plus

- | | |
|--|---------------------|
| Plateau de fromage composé de Brie, Bleu de Gex, Comté, Morbier (autres sur demande) | 4.80 €/pers |
| Pain 1 boule et 4 tranches / pers | 2.20 €/ pers |
| Possibilité de fournir les boissons sur demande, Accord mets et vins en fonction du menu choisi. | |

Formules proposées dès 15 convives



Desserts

NOS DESSERTS

Formule Mignardises

6 pièces par personne

8.80 €/pers

- Choux à la crème au chocolat
- Mini tarte tropézienne
- Macaron cœur cassis framboise
- Mini tartelette au citron
- Macaron à la chartreuse
- Panacotta aux fruits exotiques

Desserts Individuels

Tartelette tatin	5.80 €/part
Fondant au chocolat	4.80 €/part
Pyramide aux 3 chocolats	5.80 €/part
Tartelette aux myrtilles	6.20 €/part
Tartelette au citron	5.20 €/part
Tartelette aux pommes	3.80 €/part
Tarte tropézienne	3.80 €/part
Papette	2.80 €/part

Mignardises sucrées à choix

Mini tropézienne	2.40 €/pièce
Macaron cœur cassis framboise	2.70 €/pièce
Mini tartelette au citron	2.40 €/pièce
Panacotta aux fruits exotiques	2.20 €/pièce
Macaron à la chartreuse	2.40 €/pièce
Choux à la crème au chocolat	2.00 €/pièce

SERVICE DE LOCATION DE VAISSELLE

Assiette 21 cm	1 €/ pièce	Petite cuillère	0.80€/ pièce
Assiette 25 cm	1.50 €/ pièce	Verre à vin	0.85€/ pièce
Assiette 28 cm	1.80 €/ pièce	Verre à eau	0.85€/ pièce
Couteau	0.80 €/ pièce	Flûte à champagne	0.85€/ pièce
Fourchette	0.80 €/ pièce	Autres ustensiles sur demande	
		Livraison possible	prix selon distance

La vaisselle est à retirer propre au magasin. Chèque de caution demandé.

Elle doit être ramenée sale au magasin à la suite de l'évènement.

Minimum de 25 personnes