

L'art de la table Automne-Hiver

Les Menus Signature

Prestige

38.80 € / pers.

Assiette gourmande :

Foie gras de canard maison au

cognac aux épices maison

Compotée d'oignons aux raisins secs

Salade de jeunes pousses croquantes

Briochette au beurre

Filet de bœuf, sauce aux morilles

Gratin dauphinois

Méli-mélo de légumes oubliés rôtis

L'esprit des Alpes

27.80 € / pers.

Quenelle de truite fumée

Fondue de poireaux à la crème, gratinée au Comté

Magret de canard à la Mondeuse

Gratin de crozets au Reblochon

Butternut rôtie au lard fumé de

montagne et éclats de noisettes

Dolce vita

28.20 € / pers.

Gratinée de gnocchis

de pommes de terre au

gorgonzola, poires et

noix

Paleron de veau mijoté au Primitivo

Risotto crémeux à la courge, sauge

et mascarpone

Fenouil braisé au parmesan

Au Coeur du Jura

29.80€ / pers.

Soufflé de truite aux échalotes confites

Sauce crémeuse au savagnin

Poulet au vin jaune et aux morilles

Polenta crémeuse au comté

Poêlée de pleurotes et jeunes

carottes glacées

L'art de la table automne-Hiver

Les menus signature

Confectionnés à partir de 15 convives

L'Ainstant Gourmand **25.80 € / pers.**

Soufflé de cuisses de grenouilles à la
persillade
Coulis de tomates maison



Filet mignon aux cèpes
Moelleux de pommes de terre au bleu de Gex
et au lard fumé
Cocotte de chou rouge aux marrons

Le festin des cîmes **17.80 € / pers.**

Tartiflette traditionnelle



Planche de charcuterie du terroir
Saladine de saison aux noix et au
vinaigre de framboise

Autres propositions sur demande
Menus proposés dès 15 convives

SERVICE ET LIVRAISON

Serveur : 1 pour environ 25 personnes, coût horaire 38 €

Cuisinier : coût horaire 38 €

Location de vaisselle : Voir en fin de menu

Livraison possible: Tarif selon la distance

L'art de la table automne-hiver

Nos Buffets Gourmands

Confectionnés à partir de 15 convives

Buffet en deux temps 34.80 € / pers.

Salades composées

Lentilles vertes à la féta et tomates séchées
Taboulé à la menthe
Pommes de terre au saumon fumé
Carottes à la ciboulette
Haricots verts et poulet au balsamique

Viandes et poissons froids

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

Plats chauds

Emincé de poulet à la forestière
Boulettes de veau à la tomate
Curry rouge de crevettes à la coco
Gratin dauphinois, riz
Gratin de poireaux, carottes glacées au thym

Le convivial 18.80 € / pers.

Salades composées

Carottes râpées au citron
Macédoine de légumes
Taboulé
Pommes de terre au jambon
Betteraves au vinaigre de framboises

Viandes et poisson froids

Rôti de porc sauce au poivre
Plateau de charcuterie
Jambon blanc, rosette, terrine de campagne, chorizo
Cocktail de crevettes au pamplemousse

Sapori d'Italia

28.20 € / pers.

Salades composées

Tomates confites et perles de mozzarella
Cœur d'artichauts, tomates séchées et asperges vertes au basilic
Fèves et pleurotes aux oignons Boretanne
Pennes aux antipasti

Viandes et poissons

Chiffonnade de jambon cru et cuit
Vitello tonato
Carpaccio de bœuf à la roquette et parmesan
Mortadelle
Petits poivrons farcis au thon
Anchois à l'ail

Bouchées à réchauffer

Arancini à la tomate
Mini pizza pincée
Petit pain à l'ail

Le festin champêtre 24.20 € / pers.

Salades composées

Pommes de terre au saumon fumé
Lentilles au lard paysan
Carottes râpées aux herbes fraîches
Taboulé
Salade de riz au comté
Coleslaw
Haricots verts en vinaigrette

Viandes froides

Rôti de porc sauce tartare
Pilon de poulet rôti sauce bourguignonne
Plateau de charcuterie
Jambon blanc, rosette, terrine de campagne, chorizo

Poissons froids

Terrine de saumon sauce curry
Queues de crevettes marinées à l'aneth

Notre Collection de Cocktails

Confectionnés à partir de 15 convives

Les délices du chef **14.60 € / pers.**

Assortiment de 10 bouchées par personne

Mini brioche au foie gras
Wrap poulet, roquette et crème de poivron
Verrine de gravlax de saumon, crème au raifort
Mini canelé au chorizo
Brochette de crevettes à l'aneth et citron vert
Verrine houmous citron confit et sésame
Brochette de mozzarella, tomatine et goutte de poivron
Mini navette saumon fumé et fromage frais
Mini club sandwich poulet curry
Perle de saumon fumé à l'aneth



Les instants chauds **13.80 € / pers.**

Assortiment de 10 pièces par personne

Mini pain à l'ail x2
Mini pizza
Mini burger x2
Brochette de poulet à l'aigre douce
Chouquette au comté
Arancini aux tomates séchées
Accras de morue
Fallafel

**Il faut compter 20 pièces par personne pour un cocktail
déjeunatoire ou dînatoire complet.**

Pain surprise (environ 12 personnes)	48 € / p.
Feuilletés apéritifs (environ 15 pièces)	4.80 € /100g.
Plaque de quiche (10pers)	36 € / p.
Plaque de pizza (10 pers)	36€ / p.



L'atelier des saveurs **14.60 € / pers.**

Assortiment de 10 bouchées par personne

Focaccia aux tomates cerise et chiffonade de jambon cru
Wrap à la truite fumé alfalfa et fromage frais
Brochette de scamorza fumé bresaola et oignon au balsamique
Mini navette jambon morbier
Brochette de poulet à la moutarde de Meaux et Chardonnay
Moelleux au citron confit, crème à l'aneth et truite fumée
Sablé au parmesan, butternut et graines de courges torrifier
Verrine de mousse de fera et crème de fenouil
Malicette au saumon fumé et œufs de truite
Blinis à la mousse de cèpes et chips d'oignons



Le pain des gourmands **12.80 € / pers.**

Assortiment de 10 pièces par personne

Club sandwich poulet curry
Mini navette jambon Comté
Mini navette rosette cornichon
Mini Mauricette au saumon fumé
Mini bagel à la rillette de saumon
Blinis au fromage frais
Mini pan bagnat au thon
Wrap jambon blanc et fromage frais

Les petits plus

Plateau de fromage

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.

L'art de la table automne-hiver

NOS PLATS CUISINÉS

Les poissons

Filet de Truite à la jurassienne	14.50 € / pers.
Filet de sandre au vin rouge	14.20 € / pers.
Pavé de saumon, sauce au Champagne	15.80 € / pers.
Soufflé de cuisses de grenouilles en persillade et son coulis de tomate	10.20 € / pers.



Les viandes

Filet de bœuf aux morilles	24.80 € / pers.
Mignon de veau aux cèpes	22.80 € / pers.
Poulet au vin jaune et aux morilles	17.80 € / pers.
Magret de canard sauce au Porto	18.90 € / pers.
Mignon de porc aux girolles	14.80 € / pers.
Blanquette de veau à l'ancienne	13.80 € / pers.
Suprême de poulet fermier à la crème	13.50 € / pers.
Bœuf bourguignon	14.50 € / pers.
Curry de poulet à la coco	13.80 € / pers.
Rôti de porc à la moutarde de Meaux	12.80 € / pers.
Coq au vin	13.50 € / pers.
Joue de porc confite à la bière	13.80 € / pers.

Les garnitures

Portion de 250 gr

Risotto de citrouille au parmesan	5.80 € / pers.
Gratin dauphinois maison	4.80 € / pers.
Moelleux de butternut au lard de montagne	4.80 € / pers.
Pleurotes, châtaignes et oignon Borettane	5.80 € / pers.
Pommes dauphines	4.80 € / pers.
Haricots verts à la persillade	3.80 € / pers.
Légumes racines rôtis au four	5.80 € / pers.
Gratin de poireaux à la crème	4.80 € / pers.
Timbale de riz	3.80 € / pers.



Les Grands classiques

Saucisse aux choux - papet vaudois	16.80 € / pers.
Croziflette- charcuterie	16.80 € / pers.
Choucroute	15.50 € / pers.
Tartiflette	12.50 € / pers.
Lasagnes à la bolognaise	12.80 € / pers.
Couscous royal	17.80 € / pers.
Hachis parmentier	12.50 € / pers.
Diots au vin rouge, polenta	13.50 € / pers.
Chili con carne	13.50 € / pers.
Tajine de poulet aux citrons confits	14.80 € / pers.

Les délices sucrés

A partir de 15 convives

Sélection de Mignardises 8.80 € / pers.

6 pièces par personne

Mini tarte tropézienne / Tartelette aux pêches
Mousse au chocolat / Choux à la crème
Tarte au citron / Panna cotta aux myrtilles



Mignardises sucrées au choix

Mini tropézienne	2.40 € / p.
Mini canelé	2.00 € / p.
Mini mousse au chocolat	2.80 € / p.
Panacotta aux myrtilles	2.20 € / p.
Mini tarte au citron	1.90 € / p.
Macaron	2.20 € / p.



SERVICE DE LOCATION DE VAISSELLE

Assiette 21 cm	1.10 € / p.	Petite cuillère	0.80 € / p.
Assiette 25 cm	1.50 € / p.	Verre à vin	0.85 € / p.
Assiette 28 cm	1.80 € / p.	Verre à eau	0.85 € / p.
Couteau	0.80 € / p.	Flûte à champagne	0.85 € / p.
Fourchette	0.80 € / p.		

Livraison possible : prix selon distance

La vaisselle est à retirer propre à Collonges. Un chèque de caution sera demandé.
Elle devra être ramenée non lavée à la suite de l'évènement.

Commande minimale pour 25 personnes.