

Les menus



PLATS

Poissons

- Dos de cabillaud aux poivrons en terrine sauce Menetou Salon : 9,50 €
- Timbale de sole cœur Saint-Jacques sauce citron : 9,50 €
- Pavé de saumon sauce épices douces : 9,50 €

Volailles

- Suprême de pintade sauce cèpes : 9,50 €
- Roulade de pintade aux noisettes : 9 €
- Médaille de poulet fermier sauce crème ou forestière : 9 €
- Canard à l'orange (en médaillon) : 9,50 €
- Canard au trois poivres : 9,50 €

Viandes

- Paupiettes de veau farcie aux petits légumes et son jus : 9 €
- Mignon de porc au miel et noisettes torréfié : 9 €
- Mignon de porc aux girolles : 9,50 €
- Carré de veau au porto : 14 €
- Mignon de veau aux morilles : 15 €
- Paleron de bœuf braisé au vin rouge : 10 €
- Agneau confit en persillade et son jus : 11 €
- Souris d'agneau confites miel et romarin : 15 €
- Joue de porc au cidre : 9 €

1 féculent + 1 légume : 3 €

Féculents :

- Gratin de pommes de terre cuit à la crème : 2,20 €
- Ecrase de pommes de terre thym/piment d'espelette : 2,20 €
- Flan de pommes de terre à la tomme fraîche : 2,20 €
- Risotto morilles : 3,20 €
- Risotto petits légumes : 2,80 €

Légumes :

- Julienne de légume carotte, céleri, pois gourmand poêlée sauce soja : 1,90 €
- Flan de butternut : 1,50 €
- Flan haricot vert, pleurotes : 1,80 €
- Garniture de champignons persillé : 1,80 €
- Sancier : 2,20 €

Féculents et légumes :

- Façon tatin de pommes de terre / légumes du soleil : 3 €

DESSERTS

- Dôme mascarpone aux pommes caramélisées base sablé : 4 €/pers
- Fraisier : 3,50 €/pers
- Framboisier : 3,50 €/pers
- Entremet mangue passion : 3,50 €/pers
- Opéra : 3,50 €/pers
- Charlotte fruits rouges ou poire : 3,50 €/pers
- Assiette mignardise 4 pièces (1 verrine+3 choix carte cocktail) : 4,50 €

PLATEAUX FROMAGES

- 3,00 €/pers (6 personnes minimum)
- Environ 80 g par personne

PLATS UNIQUE

- Prestation sur place possible pour la paëlla
- Paëlla : 9 €/part (poulet)
- Paëlla : 11 €/part (poulet + poissons)
- Couscous 2 viandes, merguez poulet : 9 €/part
- Couscous 3 viandes, merguez poulet, agneau : 11 €/part
- Lasagne de bœuf, tartiflette, lasagne de chèvre prix au kilo
- Bœuf bourguignon carottes champignons et pommes de terre : 10 €/part
- Cassoulet

PRESTATION TOURNEBROCHE

40 personnes minimum

- Porcelet : 15 € (avec accompagnement)
- Jambon : 12 € (avec accompagnement)
- Agneau : 16 € (avec accompagnement)
- Attention dans le cadre d'une prestation globale uniquement
- Location du matériel possible.

Froides :

- Velouté de lentilles / brisures de truffes : 6,50 €
- Médaille de saumon et sa macédoine de légumes : 6 €
- Crèmeux d'asperges/écrevisses : 6 €
- Terrine de poisson aux légumes mousse citron : 5,50 €
- Opéra de saumon : 6 €
- Foie gras/toast brioché/ confit figues vanille/selon cours

Chaudes :

- Feuilleté ris de veau : 7 €
- Cassolette fruits de mer/Saint-Jacques et son feuilleté aux graines : 6,80 €
- Feuilleté escargot persillé : 6,80 €

Froides ou chaudes :

- Tatin de légumes méditerranéen/crèmes au crottin de chèvre : 6 €
- Velouté de courges/lard grillé/châtaigne : 5,50 €
- Tartelettes légumes/Rouget : 6 €