



2021

Carte Buffet

Salades 4.70€

- Salade norvégienne (pommes de terre, pomme verte, saumon cuit, saumon fumé, crème citron) 2-5
- Salade avocat et crabe (avocat, crabe) 2-5-8
- Salade italienne (tomate, mozzarella, basilic, jambon sec) 5
- Salade fermière (pomme de terre, poulet, champignon, tomate, poivron) 8
- Salade auvergnate (chou, lardon, emmental) 5-8
- Salade hawaïenne (riz, poulet, ananas, tomate) 8
- Salade coleslaw (carotte, chou, raisin sec) 8
- Salade piémontaise (pomme de terre, tomate, jambon, cornichon, oeuf) 8
- Salade océane (riz, thon, saumon, tomate) 2
- Salade mexicaine (haricot rouge, maïs, thon, poivron) 2-8
- Salade parisienne (pâtes, jambon, maïs, emmental, champignon) 1-5-8
- Salade rustique (pomme de terre, roquefort, jambon sec, noix) 5-8-6
- Salade de saumon mariné (fenouil, saumon, huile olive, citron) 2
- Salade perlée au chorizo (pâtes, chorizo, petits pois, tomate, poivron) 1
- Salade de semoule aux épices (semoule, jus d'orange, épices, tomate, raisins secs) 1
- Salade de chou et céleri (chou, céleri, citron vert, cranberries, aneth) 6
- Salade niçoise (tomate, thon, olive, haricots verts, oignon, salade, ail, anchois) 2-8
- Salade de quinoa (quinoa, fêta, oignons, radis, tomates cerise, céleri) 5-7
- Taboulé à la menthe (semoule,) 2

Entrées 6.50€

- Eventail de melon et jambon Serrano
- Tian de légumes 5
- Terrine de saumon et St Jacques 2-5
- Cascade de saumon fumé 2
- Plateau de 4 charcuteries et ses condiments 10 supplément 3.2€

Poissons 14.00€

- Saumon farci à la duxelle de champignons (froid) 2-5
- Filet de rouget mariné au pistou (froid) 2
- Aile de raie, vinaigrette de betterave (froid) 2-8

Viandes

- Emincé de poulet, quinoa gourmand au cumin (froid) 1-7 9.5€
- Assortiment de 3 viandes froides et ses condiments (froid) 10.5€
- Brochette de bœuf, graines de sésame (froid) 9-4-1-7 10.5€
- Filet mignon de porc au chorizo (chaud) 1-5-7 11€
- Suprême de pintade (chaud) 1-5-7 13€
- Poulet basquaise (chaud) 9.5€
- Porc façon blanquette (chaud) 1-5-7 9.5€
- Blanquette de veau (chaud) 1-5-7 13.7€
- Fondant de porc sauce normande (chaud) 1-5-7 10.5€
- Emincé de bœuf à la moutarde à l'ancienne (chaud) 1-5-8-7 9.5€
- Curry d'agneau (chaud) 1-5-8 11.6€
- Ballotine de poulet farci aux champignons (froid ou chaud) 5 9.5€
- Paëlla royale 2-12 minimum 20 personnes 12.7€
- Couscous 3 viandes 7-8 12.7€
- Rougail saucisse 9.5€
- Tartiflette 5 11.6€

Garnitures au choix selon saison : flan de courgettes, piperade, flan de potimarron, flan de carottes, julienne de légumes, fondue de poireaux, tomate provençale, riz, purée.

Le plat est servi avec 1 accompagnement. L'accompagnement supplémentaire est à 1.70€

Végétarien

- Salade de semoule aux épices (semoule, jus orange, épices, tomates, raisins secs) 1 4.70€
- Salade de chou et céleri (chou, céleri, citron vert, cranberries, aneth) 6 4.70€
- Poêlée de légumes et chou Pak-choï et omelette aux fines herbes 4 10.50€
- Chou chinois, pousses de bambou et chou romanesco 4 10.50€

Fromages

- Assiette de 3 fromages et sa salade verte 5-8 4.30€
- Curé nantais sur pain d'épices 1-5-8 5.50€
- Plateau des Carmélites (4 sortes) 5-8 5.50€

Douceurs

- Voir la Carte des douceurs

Ou

- Mousse au chocolat, Tiramisu, Ile flottante, Cheesecake citron vert, Tartelette citron, Tartelette chocolat
Far breton, Panna Cotta, Brownie 3.70€

Préparation pour minimum 8 personnes.

Le menu enfant (crudités, volaille-pommes de terre, glace individuelle (vanille macadamia ou fraise ou chocolat)) est à 9€.

Livraison 10€ dans un rayon de 25 km. Au-delà de 25km, un forfait livraison de 35€ sera appliqué. Au-delà de 50km, le forfait sera de 70€.

D'autres choix sont possibles, nous consulter.

Pour votre fin de soirée :

Brioche Bonnin : 150 parts/70€ - 35parts/ 20€

Fontaine de champagne : 50€ (hors champagne)

Corbeille de fruits : 3€ par personne

Softs : 3€ par personne

Bar à bonbons : 3€ par personne (100g par personne)

Soupe à l'oignon : 3.70€ par personne (croutons, gruyère et vaisselle jetable comprise)

Percolateur de café pour la soirée : 20€ (café moka fraîchement moulu)

La vaisselle, le nappage et le service sont en supplément.

En moyenne 4€ par personne pour la vaisselle (varie selon le nombre d'assiettes), et autour de 1.8€ de nappage (selon la configuration).

Le service nécessite 1 personne en salle pour 35 convives, ainsi qu'une personne en cuisine pour 40 convives.

Le prix de l'heure de service est de 30€, 38€ après minuit.

Liste des allergènes :

1 – gluten

2 – poissons

3 – arachides

4 – soja

5 – lait

6 – fruits à coques

7 – céleri

8 – moutarde

9 – sésame

10 – sulfites

11 – lupin

12 - mollusques