



2021

MENU ASSOCIATIONS

Formule entrée – plat ou plat - dessert : 13,50€ TTC

Formule entrée – plat – dessert : 16,50€ TTC

Supplément 3€ pour un assortiment de 2 fromages

ENTREE :

- Salade norvégienne (pomme de terre, pomme verte, saumon cuit, saumon fumé, crème citron)
- Salade italienne (tomates, mozzarella, basilic, jambon sec)
- Salade fermière (pomme de terre, poulet, champignons, tomate, poivron)
- Salade auvergnate (chou, lardon, emmental)
- Salade hawaïenne (riz, poulet, ananas, tomate)
- Salade coleslaw (carotte, chou, raisin sec)
- Salade piémontaise (pomme de terre, tomate, jambon, cornichon, œuf)
- Salade océane (riz, thon, saumon, tomate)
- Salade mexicaine (haricot rouge, poivron, maïs, thon)
- Salade parisienne (pâtes, jambon, maïs, emmental, champignon)
- Salade rustique (pomme de terre, roquefort, jambon sec, noix)
- Salade de saumon mariné (fenouil, saumon, huile olive citron)
- Salade perlée au chorizo (pâtes, chorizo, petits pois, tomate, poivron)

PLAT :

- Filet mignon de porc au chorizo ou au piment d'espelette
- Sauté de canard au cidre ou forestière ou poivre
- Poulet à l'indienne
- Porc façon blanquette
- Fondant de porc sauce normande ou provençale
- Ballotine de volaille au basilic ou aux poivrons
- Emincé de bœuf à la moutarde à l'ancienne
- Poulet basquaise
- Curry d'agneau
- Bœuf bourguignon
- Colombo
- Tajine poulet, olives et pommes de terre
- Emincé de volaille à l'estragon
- Bœuf mode aux carottes
- Saumon braisé aux raisins
- Choucroute de la mer
- Rougail saucisse

DESSERT :

- Tartelette au citron
- Mousse au chocolat
- Ile flottante
- Tiramisu aux spéculoos
- Panna cotta
- Far Breton
- Salade de fruits
- Tartelette aux pommes
- Cheesecake
- Tartelette au chocolat

D'autres choix sont possibles, nous consulter

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

En moyenne 1€ TTC par personne pour la vaisselle (varie selon le nombre d'assiettes), et autour de 2€ TTC de nappage tissu (selon la configuration)

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

Le prix de l'heure de service est de 30€ TTC, 38€ TTC 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