



MENU GOURMET

CANAPES

- Foie gras sur pain d'épices 1-5
- Saumon mariné, crème curry 1-2-5
- Jambon Serrano, crème roquefort 1-5
- Caviar d'aubergines 1
- Tapenade 1-2
- Œuf de caille, magret de canard sur beurre persillé 1-5

MINI-CAKES

- Tomate séchée – olives noires 1-5
- Saumon – aneth 1-2-5
- Poivron rouge – fêta 1-5
- Chorizo – parmesan 1-5
- Figue – jambon Serrano (selon saison) 1-5

TORTILLA

- Tartare – jambon blanc 1-5
- Saumon - crème curry 1-2-5

- Chou emmental – pavot bleu 1-5
- Mini croque-monsieur 1-5
- Omelette aux herbes fraîches et asperge verte 5
- Paniers de crudités

TARTELETTES

- Lardons (chaud) 1-5
- Oignon (chaud) 1-5
- St Jacques (chaud) 1-5-12
- Saumon (chaud) 1-2-5
- Poireaux (chaud) 1-5

BROCHETTES

- Gouda au cumin – raisin blanc 5
- Magret fumé – abricot sec – tomate séchée
- Lard - pruneaux (chaud)
- Filet mignon fumé et pruneau mariné au Porto 10
- Tomate, mozzarella et basilic 5

TRILOGIE DE GASPACHO

- Melon
- Tomates
- Betterave au cumin

AMUSES-BOUCHE (1.50€ TTC par pièce en assortiment)

CUILLERES

- Chouchouka (tomate, poivron, oignon, cumin)
- Fondue de poireaux, pétoncle et Noilly Prat 5-10-12
- Brunoise de courgette, écrevisse et sauce crustacés 1-5-12
- Crevettes grésillantes au piment (chaud) 12

VERRINES

- Rillettes de maquereaux au concombre 2-5
- Sauté de poivron au piment d'espelette 5
- Velouté de potimarron au lait de coco (selon saison)
- Avocat et coulis de tomate
- Tartare de daurade à la créole 2

BUNS

- Saumon mariné et crème raifort 1-2-5
- Rilette de thon au piment d'espelette 1-2-5
- Poulet poché, mousseline cumin paprika 1-5
- Magret de canard fumé et mousse de foie gras 1-5

PREMICES TTC

- Chartreuse de saumon et ses tagliatelles de concombre 2-5	7.50
- Croustillant de chavignol au miel sur lit de mesclun (chaud) 1	8.00
- Terrine de canard au médaillon de foie gras 8	10.00
- Duo Terre et Mer (Foie gras et saumon fumé) 2	10.00
- Cheesecake aux courgettes et tuile de parmesan 1-5	7.00
- Raviole d'écrevisses aux petits légumes sauce homardine vanillée 1-2	11.00
- Cassolette de noix de St Jacques au safran (chaud) 5-10-12	11.00
- Tatin de chèvre et grains de blé (chaud) 1-5	7.00
- Profiteroles d'escargots, crème de persil (chaud) 1-5	7.00
- Duo fumé de magret au poivre et de filet mignon au piment d'espelette	10.00
- Aumônière de homard et son coulis aux herbes fraîches 1-2-5	13.00
- Gâteau de foies de volaille, lentilles vertes du puy et crème porto (chaud) 5-12	7.00

POISSONS TTC

- Dos de cabillaud sauce oseille ou beurre blanc 2-5-10	14.00
- Filet de rouget à la provençale 2	12.00
- Médaillon de lotte aux agrumes 1-2-5-10	16.00
- Saumon braisé aux raisins ou au beurre blanc 1-2-5-10	12.00
- Filet de bar à la crème d'asperges vertes 1-2-5	14.00
- Montgolfière de noix de St Jacques bisque de homard vanillée 1-2	15.00
- Filet de bar gingembre et citronnelle 1-2-5	14.00
- Filet de perche en écaille de chorizo sauce safran 1-2-5	13.00

* - 2€ si le poisson précède la viande

Garnitures au choix selon saison : riz sauvage, flan de courgettes, piperade, flan de carottes, julienne de légumes, fondue de poireaux, pois gourmands, tomate provençale, brocolis-poivrons, purée de pommes de terre à l'huile d'olive ...

Le plat est servi avec 2 accompagnements. L'accompagnement supplémentaire est à 1.50€

VIANDES TTC

-	Suprême de pintadeau sauce au choix 1-5	9.00
-	Filet mignon de porc au chorizo 1-5	9.00
-	Magret de canard sauce au choix 1-5	11.00
-	Côte de veau à l'étouffé aux herbes aromatiques	14.00
-	Médailon de veau aux morilles 1-5	18.00
-	Tournedos sauce périgourdine 5	15.00
-	Civet de biche (selon saison) 1-5-10	14.00
-	Cailles farcies aux raisins et foie gras 1-5-10	14.00
-	Noisette d'agneau au thym 1-5	15.00
-	Suprême de pintade aux écrevisses 1-2-5	12.00
-	Souris d'agneau confite 1-5	14.00

Sauces au choix : au poivre, forestière, au cidre, aigre-douce, normande

Garnitures au choix selon saison : gratin dauphinois, flan de courgettes, piperade, fagot de haricots verts, flan de potimarron, poêlée de topinambours, flan de carottes, julienne de légumes, fondue de poireaux, pois gourmands, tomate provençale, champignons des bois, écrasée de pommes de terre ...

Le plat est servi avec 2 accompagnements. L'accompagnement supplémentaire est à 1.50€

FROMAGES TTC

- Assiette de 3 fromages et sa salade verte 5-8 4.00
- Curé nantais sur pain d'épices 1-5-8 4.00
- Plateau des Carmélites (4 sortes) 5-8 5.00

DOUCEURS TTC

- Voir la Carte des Douceurs 4.00
- Pièce montée 4.00

Eau plate / gazeuse, pain et café compris.

Le menu enfant (crudités, volaille-pommes de terre, dessert du menu) est à 8€.

Devis gratuit

Dégustation possible, facturation à l'unité, minimum 4 personnes.

Au-delà de 35km, un forfait livraison de 35€ sera appliqué.

D'autres choix sont possibles, nous consulter.

Pour votre fin de soirée, possibilité de commander une brioche Bonnin (prix selon fournisseur).

Une corbeille de fruits est envisageable pour 2€ par personne.

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

En moyenne 3,5€ par personne pour la vaisselle (varie selon le nombre d'assiettes), et autour de 2€ de nappage (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 28€, 35€ 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