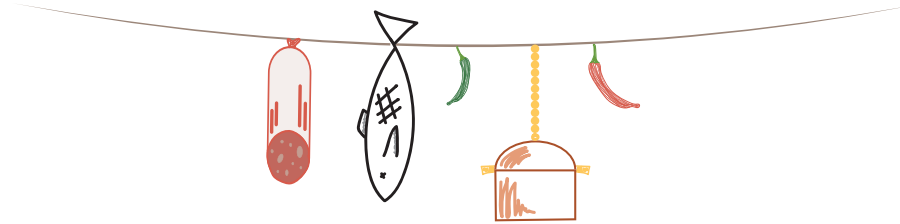


Menu traiteur



Apéritifs dinatoires

Les pièces à partir de 0,95€ :

Mignardise salée

Verrine salée

Chouquette garnie à la mousse de saumon ou rilette d'oie

Pain surprise au saumon ou charcuterie ou fromage

Pain surprise garni de navette briochée

Arbre charcuteries

Mini pana cota composée de tomate chips de bacon

Mini tartelette de canut (concassée de tomate fromage blanc persillé
fond de pain moelleux)

Pick up de volaille aux graines de sésame

Beignet de volaille et ses sauces

Croquant de légumes de saison

Les tapas (crevettes marinées)

Atelier de mini bruschetta (anchoïade, tomatade, tapenade)

Minis wraps de saumon



Mini tartelette de canut



Pick up de volaille



Apéritifs dinatoires

Atelier plancha !

Les Minis Brochettes à partir de 1,95€ :

Boeuf (morceau de poire) mariné épice ou nature

Volaille (filet de poulet) marinée ou nature

Pépites de foie gras (accompagnées de confiture de figue ou compoté
d'oignon)

Saucisse mariée façon Diot

Mini brochette de merguez, godiveau, saucisse aux herbes

Brochette de magret

Gambas

Brochette de poisson

Grosse crevette



Apéritifs dinatoires

Les plaques à partir de 16,50 € (les 48 portions):

Plaque de pizza (traditionnelle ou légumes)

Plaque de quiche (traditionnelle ou légumes)

Flammenkueche

Feuilleté du soleil (pâte feuilletée, fine couche de béchamel et légumes grillés)



Les mise en bouches chaudes à partir de 2,20€ :

Velouté de tomate basilic (chaud ou froid)

Crème de petit pois citronnée

Velouté d'asperge

Crème Dubarry pointe de saumon fumé (choux fleur)

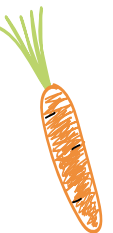
Velouté de cèpes écrémé

Velouté de courge jus de moules

Velouté de courgette basilic

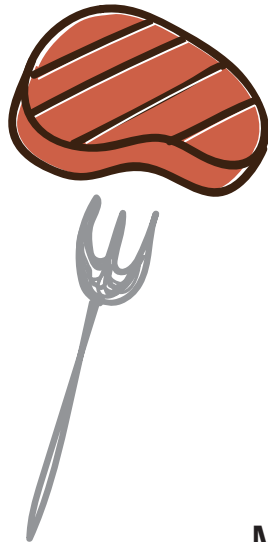


Feuilleté du soleil



À la carte !

Les viandes à partir de 4,20€ la portion :



Boeuf Bourguignon
Boeuf à la bière
Veau aux olives
Veau à l'ancienne
Navarin d'agneau
Paupiette de volaille
Emincé de volaille au curry
Poulet basquaise
Filet de canette sauce aux choix*
Magret de canard sauce aux choix*
Poulet aux écrevisses
Moelleux de volaille au foie gras sauce caramel beurre salé et vinaigre balsamique
Filet mignon de porc aux champignons noirs
Epaule de porc caramélisée poivre de Sichuan
Poularde de Bresse



Paupiette de volaille

*Demandez conseil à la prise de commande

À la carte !

Les poissons à partir de 4,80€ la portion :

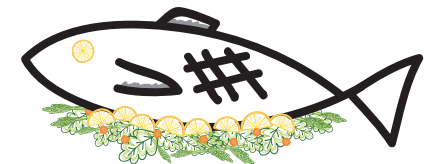


Filet de sandre en croûte d'herbes

Cassolette de St Jacques
filet de rouget
Dos de cabillaud sauce vierge
Pavé de saumon à l'oseille
Darne de saumon beurre blanc citron
Filet de sandre en croûte d'herbes
Coquille St Jacques
Poisson en papillote
Saumon reconstitué (froid)
Brandade de morue
Gratin de fruits de mer
Moules marinière
Trio de poissons grillés
Filet de carrelet sauce beurre blanc
Bouillabaisse façon buffet des saveurs
Autres poissons sur demande



Filet de merlu au beurre



À la carte !

Les plats uniques à partir de 6,20€ la portion :



Lasagne de saumon

Choucroute traditionnelle

Choucroute de la mer

Cassoulet

Paëlla

Tajine

Tartiflette

Couscous

Lasagne

Lasagne de saumon

Chili con carne

Moussaka

Les petits farcis (couettes, tomates, poivrons)

Poule au pot et ses légumes

Potée (saucisson lard deli jambonneau)



Choucroute

À la carte !

Les garnitures à partir de 2,20€



Flan tomate basilic

Dauphinois
Dauphinois aux cèpes
Purée de pomme de terre
et ses lamelles de truffe
Gratin de courge
Gratin de légumes
Gratin de courgettes
Gratin de choux fleurs
Flan de tomates basilic
Flan de courgettes
Flan de carottes badiane
Flan de pleurotes
Flan de courge

Ratatouille
Poêlée de légumes
Haricots verts persillades
Tian de légumes avec son riz
Risotto champignons
Risotto légumes
Risotto de St Jacques
Crumble d'aubergines
Purée de pomme de terre
Tagliatelle fraîche
Haricot blanc à la provençal

Caponatta (aubergine)
Tomate provençale
Champignon poêlés persil-
lades
Julienne de légumes
Epinards à la crème
Carotte vichy
Fagot d'haricots verts bande
de lard
Galette de polenta nature
Petite polenta avec garniture
de ratatouilles

Les desserts

Individuels à partir de 2,40€

Tarte au citron meringué
Tarte aux pralines
Tartes aux noix
Tarte framboises
Salade de fruits
Fondant au chocolat
Tarte à la crème de marron
Choux crème mousseline caramel
Tarte aux pommes
Tartes aux poires frangipanes
Tarte aux abricots
Crème caramel
Pana cota coulis de fruits rouges ou abricot
Mousse au chocolat
Tarte mix de fruits
Choux à la crème pâtissière caramel
Gros macaron mousseline framboise

Tarte tatin
tarte aux fraises
Crème brûlée
Tiramisu de fruits rouge ou café ou spéculos
Cheese cake citron
Tarte à l'orange et au chocolat



Tarte citron meringué



Gros macaron framboise



Les desserts

Dès 8 pers. à partir de 12,40€



Tarte aux fruits

Plaque de tarte aux pommes
Tarte tatin
Tarte frangipane
Tarte aux quetsches
Tropézienne
Tarte aux gros bords (pâte briochée crème
pâtissière)
Clafoutis aux cerises
Plaque de tarte aux fruits
Tarte mémé (pâte sablée confiture de figue)
Clafoutis à la pêche ou abricots



Tarte tatin



Tropézienne

Les buffets froids

Buffet campagnards

Terrine de campagne (1 tranche par personne)
Rilette d'oie
Jambon blanc / jambon cru (1 tranche par personne)
Rosette ou saucisson sec (0,50gr par personne)
Nacette mousse de foie (2/ personne)

Buffet crudités :

Mix de salades (5 sortes aux choix)
Beignet de courgettes (2 / personne)
Croquants de légume (200 gr par personne)
Terrine de légumes (1 tranche par personne)
Mini poivron mariné fromage

Buffet du soleil :

Tartelette de canut
Saumon mariné en verrine
Légumes grillés en tapas
Salades: perle marine, salade grecques, niçoise
Tartine de tapenade anchoïad, tomatade



Croquants de légume



Les Menus

Menu cochonnaille à 11,80€ :

Les canuts : saucisson à cuire (2 rondelles par personne, 1/2 jambonneau par personne, cotty ou tranche de lard fumée)
Pommes de terre (2 par personnes)
Fromage blanc persillade
Tarte aux pommes

Menu du week-end 14,80€ :

Plateau de charcuteries (150gr par personne) ou terrine de poisson ou terrine de légume ou terrine de volaille
Boeuf bourguignon ou veau aux olives ou émincé de volaille au curry
Tagliatelle fraîche ou gratin dauphinois ou poêlée de légumes
St Marcellin sur son pain, herbes et huiles d'olives ou plateau de fromage secs (20gr par personne)

Menu invité 17,80€ :

Tartelette de canut ou saumon fumé (2tranches par personne)
Filet de canette sauce aux cèpes ou gratin de fruits de mer (220gr par personne)
Flan de pleurotes ou flan tomate basilic ou gratin dauphinois ou gratin dauphinois nature
Dessert au choix

Menu raffiné 26,50€ :

Cassiolette de St-Jacques au Viogner ou Brioche de fois gras
Moelleux de volaille au foie gras sauce caramel beurre salé ou filet de sandre en croute d'herbes
Crumble d'aubergines et flan de courgettes ou Risotto écrémé champignon et flan de pleurotes
Dessert au choix