

# Découvrez la Nouvelle Carte

*Du Buffet des Saveurs*





# Les Entrées

*Les petits creux*



*Les salades traditionnelles*



*Les salades gourmandes*



*Les entrées fraîcheurs*



# Les petits creux ...

## les quiches

- Quiche lorraine 2,95€**
- Quiche tomates cerises échalotes 2,95€**
- Quiche au fromage et chèvre 2,95€**
- Quiche épinards chèvres 2,95€**
- Quiche Bacon maïs tomates 2,95€**
- Quiche poireaux Jambon 2,95€**
- Pissaladière 3,40€**

## les incontournables

- Croque monsieur 3,20€**
- Mini saucissons Brioché 4,20€**
- Mini cake au saumon 3,20€**
- Roulé au fromage 3,20€**
- Accra de Saumon 3,80€**
- Accra de morue 3,80€**

## les wraps

- Wraps de saumon 7,80€**
- Wraps de volaille au curry 7,20€**
- Wraps de légumes grillés à l'huile d'olive 7,20€**

# Les salades traditionnelles

**Taboulé 3,25€**

**Carotte Rapée huile d'olive citron 3,25€**

**Chou-Carottes 3,70€**

**Haricots verts tomates cerises échalotes 3,50€**

**Salade de museau 4,20€**

**Salade de macédoine 3,50€**

**Salade à la grecque 4,20€**

**Salade de choux rouges 3,25€**

 *Barquette d'environ 250 gr.*

**Salade indienne :**

**chou, pomme, raisins de Corinthe, filets de poulet en émincé sauce au curry, tomates 3,70€**

**Salade de piémontaise :**

**pommes de terre, dés jambons, échalote et persillade, tomates, œuf 3,70€**

**Salade niçoise :**

**pommes de terre, haricots verts, tomates, œuf, anchois, oignons rouges 4,20€**

**Salade de tagliatelles au duo de saumon :**

**tagliatelles fraîches, saumon fumé, saumon cuit, persillade, citron 4,20€**

**Salade de pâtes pesto :**

**Pâtes, tomates séchées, pesto, jambon cru 3,95€**

**Salade de pois chiches :**

**pois chiches, Menthe, fromage blanc, crème, échalotes, mélange d'herbe 4,20€**

*Les salades gourmandes* 



# Les entrées fraîcheurs...

**Tartelettes de canut 6,50€**

**Tartelettes au Carpaccio de Saint-Jacques, guacamole, crème citronnée 7,20€**

**Brioche de foie gras 6,50€**

**Mozzarella flambée au cognac, pesto, tomates séchées 5,95€**

**Saint-Jacques flambées au cognac, sauce curry, pointe d'asperges, poivrons 6,20€**

**Brushetta jambon cru mozzarella tomates séchées ou guacamole saumon 5,80€**

*Nos recettes signatures*



*Les souvenirs*



*Les exotiques*



*Les raffinées*



*Les plats complets*

**Les  
Viandes**



# Les souvenirs ...

**Bœuf bourguignon 5,20€**

**Veau aux olives 5,80€**

**Blanquette de veau 5,20€**

**Poulet basquaise 5,20€**

**Poulet aux écrevisses 6,80€**

**Civet de chevreuil 5,50€**

**Civet de sanglier 5,50€**

**Riz de veau aux morilles 5,80€**

**Pot-au-feu et ses légumes 6,20€**

**Poule au pot et riz 6.20€**

**Veau Marengo 5,20€**

**Poulet yassa (oignons citron ) 5,20€**

**Suprême de pintade aux petits oignons 7.20€**

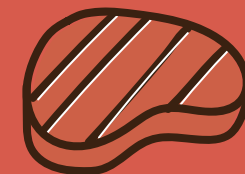
**Polpette de bœuf sauce tomate basilic 5,20€ les 3**

**Sauté de canard aux olives 5,95€**

**Tête de veau 5.95€**

**Araignée de porc 5.20€**

**Boudin noir ou blanc aux pommes 4,95€**





## Les exotiques ...

**Bœuf façon thaï 6,80€**

**Porc façon thaï 5,80€**

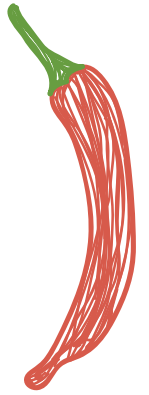
**Rougail saucisse 5,80€**

**Émincés de volaille au curry 4,50€**

**Filet de poulet sauce soja sucré  
écraser de cacahouètes 5,20€**

**Filet de canette sauce vinaigrette  
balsamique, caramel beurre salé 6,20€**

**Poire de bœuf aux graines de  
sésame et soja sucré 6,80€**



**Filets de veau sauce aux morilles 12,80€**

**Moelleux de volaille au foie gras,  
sauce vinaigre balsamique 12.80€**

**Quasi de veau sauce au thym 10.80€**

**Tournedos de canard sauce foie Gras 12.80€**



## Les raffinées ...



# Les plats complets ...

**Tajine de volaille et semoule 8,20€**

**Couscous et semoule 8.20€**

**Paella 8.20€**

**Moussaka de bœuf 6.95€**

**Lasagnes de bœuf 7,20€**

**Chili con carne 4,80/€**

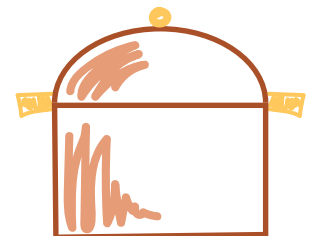
**Tomates farcies riz 6,20€**

**tartiflette 7.20€**

**Croziflette 7.20€**

**Choucroute Carnie 8.95€**

**Cassoulet 9.80€**



# Les Poissons

*Les classiques*



*Les innovants*



*Les plats complets*



# Les classiques ...

**Dos de cabillaud vapeur 3,60€**

**Filets de saumon vapeur 3,80€**

**Encornets farcis 4,40€**

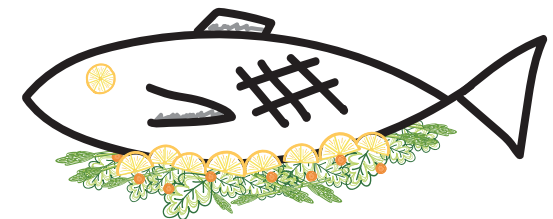
**Brandade de morue 3,95€**

**Filets de poisson en papillote 4.50€**

**Quenelles de brochet sauce aurore 4,80€**

**Mousse de poisson sauce beurre blanc 4,20€**

**Moules marinières (selon saison et à partir de 5 personnes) 7.50€**



## Les innovants ...

**Cratin de fruits de mer et Saint-Jacques  
sauce curcuma 9.80€**

**Dos de cabillaud sauce curcuma et  
ces crevettes 6.20€**

**Nouilles chinoises légumes grillés crevettes  
et Saint-Jacques sauce aigre-douce 11.80€**

**Filet de bar en papillote effilochée de  
poireaux sauce coriandre 11.80€**

**Wok de tagliatelles de légumes, st Jacques  
Poêlée sauce Curcuma 12.80€**

**Filet de saumon sauce exotique  
(dés d'avocats, mangue, tomates, oignons violets,  
huile d'olive, citron) 6,20€**

*recette coup de cœur.* 

**Cratin de fruits de mer et Saint-Jacques  
sauce curcuma 9.80€**

**Aïoli poisson et légumes 8.90€**

**Lasagnes de saumon 9.20€**

## Les plats complets ...

*Les classiques*



*Les nouveautés*

# Les Carnitures



## Les classiques

**Cratin dauphinois 3,20€**

**Cratin de chou-fleur brocolis 3,10€**

**Cratin de courge 3,95€**

**Cratin de courgettes et dés de Tomates 3,50€**

**Ratatouille 3,20€**

**Haricots verts persillés 2,95€**

**Poêlée de légumes ( légumes de saison ) 3,50€**

**Pommes de terre rates 3.40€**

**Pommes paillasson 3.20€**

**Polenta aux herbes crémeuse 2.80€**

**Riz safrané 2.40€**

**Pommes de terres Salardaise 3.20€**

**Risotto aux Champignons 3,70€**

**Risotto aux Légumes Grillés 3,70€**

**Risotto aux Asperges 3,70€**

**Tian de Légumes et riz 3.70€**

**Purée maison 3.20€**

**Riz cantonais 2.95€**

**Carottes vichy 2.40€**

**Carottes persillées 2.40€**

**Pommes dauphines ( 4 par personnes ) 3,60€**

*barquette d'environ 250 gr.*

**Cratin de courgettes chèvre menthe  
noisettes torréfiées 4.20€**

**Flan de carottes au curry 2.80€**

**Flan de pois cassé et fumé de lardón 3.80€**

**Purée à la truffe 6.80€**

**Clafoutis aux légumes grillés (pâte  
feuilletée et légumes grillés à l'huile d'olive) 4.20€**

*Les nouveautés*



*Les incontournables*



*Les nouveautés*

**Les  
Desserts**



## Les incontournables ...

**Fondant au chocolat 2,50€**

**Fondant chocolat blanc pistache 2,50€**

**Crème caramel 2,40€**

**Pana cotta fruits rouges ou fruits jaunes 2,80€**

**Salade de fruit 2,40€**

**Mousse au chocolat 2,80€**

**Crème Brûlée 2,80€**

**Tarte abricots 2,80€**

**Tarte poire frangipane 2,80€**

**Tarte tatin 3.20€**

**Brioche perdue 3.20€**



**Fromage blanc monter muesli avec  
confiture crème de marrons ou Nutella 3,20€**

**Tiramisu spéculos, fruits rouges, smarties ,  
Kit-Kat, Oréo, mojito ou M&M s' 3,20€**

**Sablés bretons crème de pistache  
s et fruits rouges 4.20€**

**Cheese cake citron ou menthe ou rouges 3.20€**

**Pavlova 2.95€**

**Wraps crème pâtissière au zeste d'agrumes,  
Touche de Basilic, Fruits de saison 4.20€**

## Les nouveautés ...

# Les Buffets Dinatoires



## Buffet N°1

15 pièces / personne / 21,00€

Mignardises salées raffinés (3 pièces par personnes)

Mini wraps de saumon

Mini verrines salées

Pic-up de volaille aux graines de sésame

Croquants de légumes et ses Sauces

Mini Wraps poulet Curry et ces Légumes

Chouquettes salée à la rillettes d'oie

Fromage cocktail

Mini verrines sucrées (1 par personnes)

Mini mignardises sucrées (3 par personnes)

## Buffet N°3

10 pieces/personne / FROID CHAUD / 20,80€

Velouté de tomates basilic /  
velouté de courge (selon saison)

Mini cassolette de Saint-Jacques citronnée

Mini cassolette de risotto aux  
champignons ou aux légumes

Mini brioche de foie gras

Brochettes de crevettes marinées

Verrine de pesto mascarpone et tomate

Assortiment de pièces sucrées

## Buffet N°5

6 pièces / personne 6.80€

Verrine de pesto mascarpone tomate confite

Mini pan bagnat

Mini pizza forme 'escargot tomate fromage ( 2/pers)

Mini navette de jambon cru

Croquant de légumes et ses sauces

## Buffet N°4

8 pièces/personnes 8.80€

Mini verrine guacamole crevette piquante

Mini burger

Mini samossa

Mini chouquette mousse de saumon ( 2/pers)

Verrine de tartelette de canut

Mini bruschetta ( pesto , tomate mozzarella,  
tomate anchois fromage) 2/pers

## Buffet N°2

10 pieces/ personne / 12,40€

Verrine de Pana cota salé les chips de bacon

Mini mix de pizza ( 2 par personnes )

Mini mix de quiche ( 2 par personnes )

Mini waps de légumes au curry

Beignets de volaille et ses sauces ( 3 par personnes )

Verrine de saumon mariné

# Les Menus



**12.60€**

**Spaghettis aux fruits de mer**

**Ou**

**Péné pesto parmesan tomates séchées  
et chiffonnade de jambon cru**

**Ou**

**Tagliatelles carbonara**

---

**Fromage blanc monté, muesli ( goût au choix )**

**Ou**

**Tiramisu selon votre gout**

**16,80€**

**Bœuf façon Thaï , oignons frits, nouilles sautées  
sauce soja sucré, nems de porc**

**Ou**

**Filet de poulet écrasé de cacahouètes caramélisées  
sauce soja, nouilles de riz, et légumes grillés**

---

**Clafoutis à l'ananas et noix de coco**

**Ou**

**Wraps Fruité (Crème de Pistache , basilic  
et Mélange Fruits de la passion)**

**19,80€**

**Tranche de bœuf dans la poire, sauce soja sucré ,  
graines de sésame  
Pommes de terre grenaille**

**Ou**

**Filet de canette sauce au vinaigre balsamiques  
et caramel beurre salé  
Risotto aux champignons**

**Pana cota aux fruits rouges ou fruits de la passion**

**Ou**

**Crème Brûlée**

**19,80€**

**Accra de morue**

**Ou**

**Tagliatelles aux deux saumons**

---

**Filet de saumon rôti graine de pavot sauce  
exotique ( dés d'Avocats, Mangues, tomate, Oignons  
violets, huile d'olives et citron )  
Nouilles de Chinoise**

**Ou**

**Dos de cabillaud et crevettes, sauce curcuma  
Riz parfumé**

---

**Cheese cake au citron**

**Ou**

**Fondant au chocolat et crème anglaise**

# Les Menus à Partager



## **Le Big Burger**

**À partir de 10 personnes**  
**12,40€/personnes**

**Salade vertegéante + sauce**

**Hamburger géant à découper**

**Potatoes à partager**

## **Crêpes party**

**À partir de 4 personnes**  
**9,80€/personnes**

**Salade verte géante + sauce**

**Crêpes fourrées à la viande hachée de bœuf ,gruyère et œuf , sauce tomate basilic (Individuel)**

## **Le Maxi Wrap**

**À partir de 6 personnes**  
**13,80€/personnes**

**Salade verte géante + sauce**

**Wraps de saumon fumé géant à découper**

**Linguines de Légumes en sauce**

## **Détente**

**À partir de 8 personnes**  
**13,50€/personnes**

**Salade verte géante + sauce**

**Tartelettes de canut géante**  
**( fine couche de pain de mie, fromage blanc**  
 **fines herbes, concassé de tomate basilic,**  
 **mariné huile d'olive)**

**Poêlée de légumes ( poivrons, oignons,**  
 **courgettes, Tomates Cerises, olives noir,**  
 **maïs, huile d'olive )**



# Les Buffets Froids



*à partir de 8 personnes*

11,50€

**Plaque de quiche (48 portions cocktails)**

**Plaque de pizza (48 portions cocktails)**

**Croquant de légumes**

**Viande froide (rosbeef / veau tranche fine)  
+ condiment**

**Plateau de fromage (portion cocktail)**

**Tarte aux pommes (portion individuelle)**

13,50€

*à partir de 10 personnes*

**Mix de salades (aux choix)**

**Planche de charcuterie**

**Pilon de poulet (2/pers)**

**Poisson froid crevette mayonnaise**

**Feuilleté du soleil (pate feuilleté,  
béchamel, légumes grillés)**

**Salade de fruits / mousse chocolat**

12,50€

*à partir de 12 personnes*

**Mignardises salées (2/pers)**

**Mini pan bagnat (1/pers)**

**Mini wrap de volaille (1/pers)**

**Mini pok bol 3 sortes (1/pers)**

**Mignardises sucrées (3/pers)**

20,50€

*à partir de 10 personnes*

**Terrine de poisson sauce mayonnaise citronnée**

**Terrine de légumes coulis de tomate**

**Mini rôti de volaille farci en tranche  
moutarde a l'ancienne**

**Saumon rôti graine de pavot et ses sauces  
Tapas ( légumes grillés, crevettes marinés,  
bille de mozzarella et tomate cerise pesto,  
artichaut basilic)**

**Flammenkueche**

**Tiramisu caramel et spéculos ou fruits rouge ou café**

# Les Buffets Dinatoires *à la pièce*

**Beignet de volaille et ses sauces**

**1.60€**

**Chouquette salée rilette d'oie**

**1.80€**

**Chouquette salée rilette de saumon**

**1.75€**

**Mignardises salées**

**1.50€**

**Mini brioche aux escargots**

**2.30€**

**Mini brioche de foie gras**

**3.20€**

**Mini Brochette de crevette marinée**

**1.95€**

**Mini bruschetta pesto, tomate, mozzarella,  
anchois, fromage**

**0.70€**

**Mini burger**

**2.20€**

**Mini cassolette de risotto**

**4.20€**

**Mini cassolette de st jacques citronnée**

**4.60€**

**Mini pan bagnat**

**2.20€**

**Mini pizza**

**0.75€**

**Mini pizza forme escargot tomate fromage olive**

**0.65€**

**Mini quiche**

**0.80€**

**Mini samossa**

**2.20€**

**Mini verrine de saumon mariné**

**2.20€**

**Mini verrine de tartelette de canut**

**2.50€**

**Mini verrine mascarpone fromage blanc  
persillé tomate basilic carpaccio de st jacques**

**3.20€**

**Mini verrine pana cotta salée chips de bacon**

**1.50€**

**Mini verrines salées**

**1.60€**

**Mini wrap de légumes grillés**

**1.60€**

**Mini wrap de poulet au curry**

**1.70€**

**Mini wrap de saumon**

**1.80€**

**Pic up de volaille aux graines de sésame**

**2.20€**

**Portions de fromages cocktail (3/pers)**

**1.95€**

**Velouté de courge ( selon saison) ou courgette**

**2.00€**

**Velouté de tomate basilic (chaud /froid)**

**1.60€**

**Mignardises sucrées**

**1.50€**

**Tous les produits de notre carte sont susceptibles de contenir: Mollusques, Anhydride sulfureux et sulfites, Craines de sésame, Lait, Poissons, Oeufs, Fruits à coque, Moutarde, Céleri, Soja, Arachide, Crustacés, Céréales (gluten)**