

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 3,90€**
- Quiche tomates cerises échalotes 3,90€**
- Quiche au fromage et chèvre 3,90€**
- Quiche épinards chèvres 3,90€**
- Quiche Bacon maïs tomates 3,90€**
- Quiche poireaux Jambon 3,90€**
- Pissaladière 4,40€**

les incontournables

- Croque monsieur 4,20€**
- Mini saucissons Brioché 5,95€**
- Mini cake au saumon 3,95€**
- Roulé au fromage 3,95€**
- Accra de Saumon 3,80€ les 4**
- Accra de morue 3,80€ les 4**

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 3,90€

Carotte Rapée huile d'olive citron 3,90€

Chou-Carottes 3,90€

Haricots verts tomates cerises échalotes 3,90€

Salade de museau 4,20€

Salade de macédoine 3,90€

Salade à la grecque 4,30€

Salade de choux rouges 3,90€

 *Barquette d'environ 250 gr.*

Salade indienne :

chou, pomme, raisins de Corinthe, filets de poulet en émincé sauce au curry, tomates 4,30€

Salade de piémontaise :

pommes de terre, dés jambons, échalote et persillade, tomates, œuf 3,95€

Salade niçoise :

pommes de terre, haricots verts, tomates, œuf, anchois, oignons rouges 4,30€

Salade de tagliatelles au duo de saumon :

tagliatelles fraîches, saumon fumé, saumon cuit, persillade, citron 4,30€

Salade de pâtes pesto :

Pâtes , tomates séchées, pesto, jambon cru 4,30€

Salade de pois chiches :

pois chiches, Menthe, fromage blanc, crème, échalotes, mélange d'herbe 4,30€

Les salades gourmandes 



Les entrées fraîcheurs ...

Tartelettes de canut 6,80€

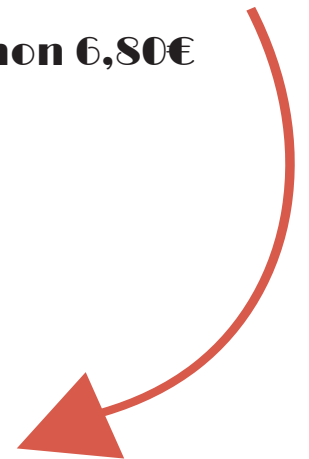
Tartelettes au Carpaccio de Saint-Jacques, guacamole, crème citronnée 7,80€

Brioche de foie gras 6,95€

Saint-Jacques flambées au cognac, sauce curry, pointe d'asperges, poivrons 7,80€

Brushetta jambon cru mozzarella tomates séchées ou guacamole saumon 6,80€

Nos recettes signatures



Les souvenirs



Les exotiques



Les raffinées



Les plats complets

Viandes



Les souvenirs ...

Bœuf bourguignon 8,50€

Veau aux olives 7,90€

Blanquette de veau 9,20€

Poulet basquaise 6,95€

Poulet aux écrevisses 8,20€

Civet de chevreuil 6,95€

Civet de sanglier 6,95€

Riz de veau aux morilles 10,95€

Pot-au-feu et ses légumes 6,60€

Poule au pot et riz 6.20€

Veau Marengo 7,20€

Poulet yassa (oignons citron) 6,50€

Suprême de pintade aux petits oignons 7.20€

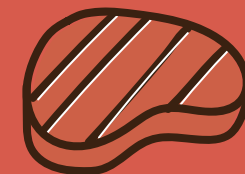
Polpette de bœuf sauce tomate basilic 6,20€ les 3

Sauté de canard aux olives 6,90€

Tête de veau 6.95€

Araignée de porc 6.95€

Boudin noir ou blanc aux pommes 5,95€



Les exotiques ...

Bœuf façon thaï 6,80€

Porc façon thaï 5,80€

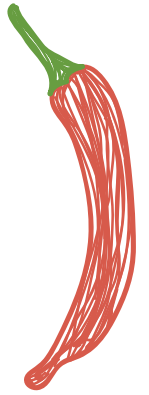
Rougail saucisse 5,80€

Émincés de volaille au curry 5,20€

**Filet de poulet sauce soja sucré
écraser de cacahouètes 6,20€**

**Filet de canette sauce vinaigrette
balsamique, caramel beurre salé 7,80€**

**Poire de bœuf aux graines de
sésame et soja sucré 6,95€**



Filets mignon de veau sauce aux morilles 14,95€

**Moelleux de volaille au foie gras,
sauce vinaigre balsamique 13.80€**

Quasi de veau sauce au thym 10.60€

Tournedos de canard sauce foie Gras 13.95€



Les raffinées ...



Les plats complets ...

Tajine de volaille et semoule 9,80€

Couscous et semoule 9.80€

Paella 9.20€

Moussaka de bœuf 6.95€

Lasagnes de bœuf 7,50€

Chili con carne 6,20€

Tomates farcies riz 6,95€

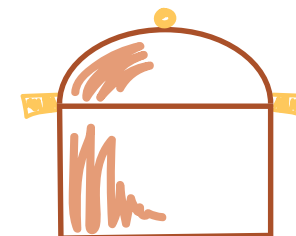
tartiflette 8.95€

Croziflette 7.95€

Choucroute Carnie 9.20€

(400gr de chou, colty, saucisse strasbourg & Francfort, Côte fumé, saunisson à l'ail)

Cassoulet 10.80€



Les Poissons

Les classiques



Les innovants



Les plats complets



Les classiques ...

Dos de cabillaud vapeur 4,80€

Filets de saumon vapeur 5,50€

Encornets farcis 4,80€

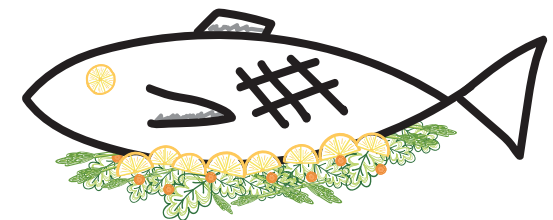
Brandade de morue 4,95€

Filets de poisson en papillote 5.20€

Quenelles de brochet sauce aurore 5,40€

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 7.20€**

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

**Filet de bar en papillote effilochée de
poireaux sauce coriandre 13.80€**

**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) 7,80€**

recette coup de cœur. 

**Cratin de fruits de mer et Saint-Jacques
sauce curcuma 10.95€**

Aïoli poisson et légumes 8.90€

Lasagnes de saumon 9.20€

Les plats complets ...

Les classiques



Les nouveautés

Les Carnitures



Les classiques

Cratin dauphinois 3,50€

Cratin de chou-fleur brocolis 3,40€

Cratin de courge 4,25€

Cratin de courgettes et dés de Tomates 3,50€

Ratatouille 3,40€

Haricots verts persillés 2,20€

Poêlée de légumes (légumes de saison) 3,95€

Pommes de terre rates 3.95€

Pommes paillason 3.70€

Polenta aux herbes crémeuse 3.50€

Riz safrané 3.20€

Pommes de terres Salardaise 3.30€

Risotto aux Champignons 4,20€

Risotto aux Légumes Grillés 4,20€

Risotto aux Asperges 4,95€

Tian de Légumes et riz 3.95€

Purée maison 3.50€

Riz cantonais 3.40€

Carottes vichy 3.00€

Carottes persillées 3.20€

Pommes dauphines (4 par personnes) 3,95€

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

Flan de carottes au curry 3.20€

Flan de pois cassé et fumé de lardón 3.80€

Purée à la truffe 7.20€

**Clafoutis aux légumes grillés (pâte
feuilletée et légumes grillés à l'huile d'olive) 4.80€**

Les nouveautés 

Les incontournables



Les nouveautés

**Les
Desserts**

Les incontournables ...

Fondant au chocolat 3,20€

Fondant chocolat blanc pistache 3,50€

Crème caramel 2,95€

Pana cotta fruits rouges ou fruits jaunes 3,50€

Salade de fruit 3,20€

Mousse au chocolat 3,50€

Crème Brûlée 3,50€

Tarte abricots 3,50€

Tarte poire frangipane 3,50€

Tarte tatin 3.70€

Brioche perdue 3.50€



**Fromage blanc monter muesli avec
confiture crème de marrons ou Nutella 3,50€**

**Tiramisu spéculos, fruits rouges, smarties ,
Kit-Kat, Oréo, mojito ou M&M s' 3,60€**

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

Cheese cake citron ou menthe ou rouges 3.20€

Pavlova 3.50€

**Wraps crème pâtissière au zeste d'agrumes,
Touche de Basilic, Fruits de saison 4.80€**

Les nouveautés ...

Les Buffets Dinatoires



Buffet N°1

15 pièces / personne / 21,95€

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°4

8 pièces/personnes 9.90€

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°5

6 pièces /personne 7.50€

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°3

10 pieces/personne /FROID CHAUD/ 22,80€

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°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 Buffets Froids



à partir de 8 personnes

12,50€

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)

12,95€

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)

13,95€

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

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**

20,95€

**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

1.80€

Chouquette salée rilette d'oie

2.20€

Chouquette salée rilette de saumon

1.95€

Mignardises salées

1.60€

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**

0.75€

Mini burger

2.50€

Mini cassolette de risotto

4.20€

Mini cassolette de st jacques citronnée

4.95€

Mini pan bagnat

2.20€

Mini pizza

0.75€

Mini pizza forme escargot tomate fromage olive

0.65€

Mini quiche

0.80€

Mini samossa

2.50€

Mini verrine de saumon mariné

2.40€

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

1.80€

Mini verrines salées

1.60€

Mini wrap de légumes grillés

1.60€

Mini wrap de poulet au curry

1.70€

Mini wrap de saumon

2.20€

Pic up de volaille aux graines de sésame

2.50€

Portions de fromages cocktail (3/pers)

2.10€

Velouté de courge (selon saison) ou courgette

2.40€

Velouté de tomate basilic (chaud /froid)

1.80€

Mignardises sucrées

1.70€

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)