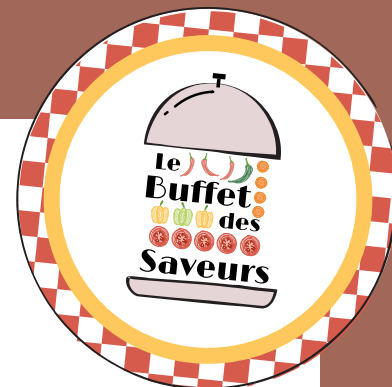




Découvrez la Nouvelle Carte

Du Buffet des Saveurs

A simple line drawing of a silver fork, positioned diagonally at the bottom right of the page, with its tines pointing towards the top right.

Les Entrées

Les petits creux



Les salades traditionnelles



Les salades gourmandes



Les entrées fraîcheurs



Les petits creux ...

les quiches

Quiche lorraine 3,95€
Quiche tomates cerises échalotes 4,20€
Quiche au fromage et chèvre 3,95€
Quiche épinards chèvres 4,20€
Quiche Bacon maïs tomates 4,50€
Quiche poireaux 4,20€
Pissaladière 4,50€

les incontournables

Croque monsieur 4,20€
Croque M. légumes grillés 4,80€
Croque M. pesto mozza jambon cru 4,80€
Croque M. chèvre 4,40€
Croque Mme oeuf 4,60€
Mini saucissons Brioché 6,20€
Accra de Saumon 4,20€ les 4
Accra de morue 4,20€ les 4

les wraps

Grand wrap saumon 7,95€
Grand wrap volaille au curry 7,50€
Grand wrap légumes grillés à l'huile d'olive 7,50€

Les salades traditionnelles

Taboulé 4,20€
Carotte Rapée huile d'olive citron 3,50€
Chou-Carottes 3,95€

Haricots verts tomates cerises échalotes 4,20€
Salade de museau 4,20€
Salade de macédoine 4,20€
Salade à la grecque 4,50€
Salade de choux rouges 3,95€

 barquette d'environ 250 gr.

Salade indienne :

chou, pomme, raisins de Corinthe, filets de poulet en émincé sauce au curry, tomates 4,80€

Salade de piémontaise :

pommes de terre, dés jambons, échalote et persillade, tomates, œuf 4,50€

Salade niçoise :

pommes de terre, haricots verts, tomates, œuf, anchois, oignons rouges 4,80€

Salade de tagliatelles au duo de saumon :

tagliatelles fraîches, saumon fumé, saumon cuit, persillade, citron 4,95€

Salade de pâtes pesto :

Pâtes , tomates séchées, pesto, jambon cru 4,80€

Salade de pois chiches :

pois chiches, Menthe, fromage blanc, crème, échalotes, mélange d'herbe 4,95€

Les salades gourmandes



Les entrées fraîcheurs...

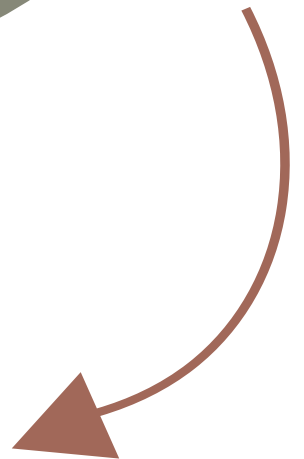
Tartelettes de canut 7,95€

Tartelettes au Carpaccio de Saint-Jacques, guacamole, crème citronnée 8,20€

Brioche de foie gras 7,95€

Saint-Jacques flambées au cognac, sauce curry, pointe d'asperges, poivrons 8,20€

Nos recettes signatures



Les souvenirs



Les exotiques



Les raffinées



Les plats complets

Viandes



Les souvenirs ...

Jambon sce aux morilles 7,20€

Bœuf bourguignon 7,50€

Veau aux olives 7,20€

Blanquette de veau 7,95€

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€

**Jambonnette de dinde confite
aux petits oignons 7,50€**

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

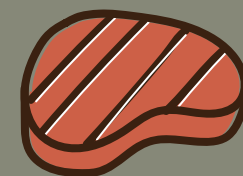
Sauté de canard aux olives 6,90€

Tête de veau 6.95€

Araignée de porc 6.95€

Boudin noir ou blanc aux pommes 5,95€

Sauté de porc au caramel 6,95€





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 7,95€**



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 9.95€

Tournedos de canard sauce foie Gras 14.95€

Quasi de veau sce cèpes 10,50€



Les raffinées ...



Les plats complets ...

Hachis parmentier de canard 8,95€

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 7,20€

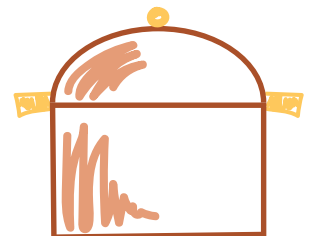
tartiflette 8.95€

Croziflette 7.95€

Choucroute Carnie 9.20€

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

Cassoulet 11.95€



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 5,20€

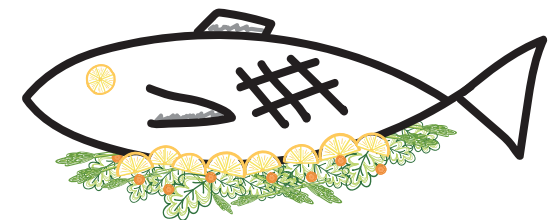
Brandade de morue 7,95€

Filets de poisson en papillote et ses légumes 7.95€

**Quenelles de brochet fruits de mer et crevettes
sauce citronnée 7,95€**

Mousse de poisson sauce beurre blanc 6,20€

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





Les innovants ...

**Cratin de fruits de mer et Saint-Jacques
sauce curcuma 9.95€**

**Dos de cabillaud sauce curcuma et
ces crevettes 8.20€**

**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 sce beurre blanc citronnée 12.80€**

**Filet de saumon sauce exotique
(dés d'avocats, mangue, tomates, oignons violets,
huile d'olive, citron) 8,20€**

recette coup de cœur. 

Aïoli poisson et légumes 7.95€

Lasagnes de saumon 9.20€



Les plats complets ...

Les classiques



Les nouveautés

Les Carnitures



Les classiques

Cratin dauphinois 3,95€

Cratin de chou-fleur brocolis 3,60€

Cratin de courge 4,80€

Cratin de courgettes et dés de Tomates 3,95€

Ratatouille 3,95€

Haricots verts persillés 2,20€

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

Pommes de terre rates 3.95€

Pommes paillason 3.95€

Polenta aux herbes crémeuse 3.50€

Riz safrané 3.20€

Pommes de terres Salardaise 3.50€

Risotto aux Champignons 4,20€

Risotto aux Légumes Crillés 4,20€

Risotto aux Asperges 4,95€

Tian de Légumes et riz 3.95€

Purée maison 3.50€

Riz cantonais 3.40€

Carottes vichy 2.95€

Carottes persillées 3.20€

Pommes dauphines (3 par personnes) 3,60€

Caponata (aubergine, tomates, capres, olives) 3,90€

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

Flan de carottes au curry 3.50€

Flan de pois cassé et fumé de lardón 3.95€

**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 3,50€

Fondant chocolat blanc pistache 4,20€

Crème caramel 3,50€

Pana cotta fruits rouges ou fruits jaunes 3,70€

Salade de fruit 3,70€

Mousse au chocolat 3,80€

Crème Brûlée vanille ou Chartreuse 4,20€

Tarte abricots 3,95€

Tarte poire frangipane 3,90€

Tarte tatin 3.95€

Brioche perdue 3.80€



**Fromage blanc monter muesli avec
confiture crème de marrons ou Nutella 3,90€**

**Tiramisu spéculos, fruits rouges, smarties ,
Kit-Kat, Oréo, mojito ou M&M s' 3,95€**

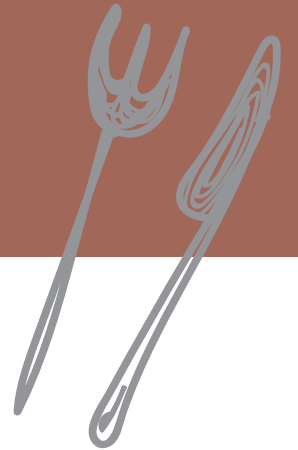
**Sablés bretons crème de pistache
s et fruits rouges 4.20€**

**Cheese cake citron ou menthe
ou fruits rouges 3.95€**

Brownies citron ou chocolat 4.50€

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)

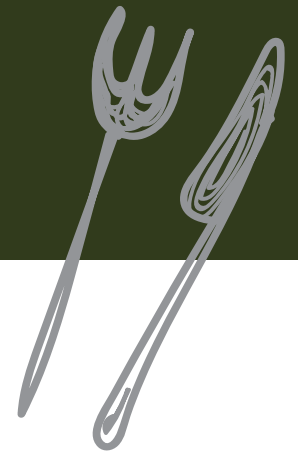
Mini mix de quiche (2 par personnes)

Mini waps de légumes au curry

Beignets de volaille et ses sauces (3 par personnes)

Verrine de saumon mariné

Les Menus



13.90€

Salade lyonnaise
(salade verte, croutons, lardons et oeufs)

Jambon sauce aux cèpes
Cratin dauphinois

Part de flan pâtissier

16,95€

Filet de saumon rôti graines de pavot
sauce exotique (dés d'avocat, mangue et citron)
Nouilles chinoises

Ou
Dos de cabillaud et crevettes sce curcuma
Poêlée de légumes de saison

Tiramisu fruits rouges

19,95€

**Terrine de canard, petites brioches (2/pers)
confiture de figue**

**Mijoté de veau sce foie gras
Purée maison**

Tarte tatin

26,95€

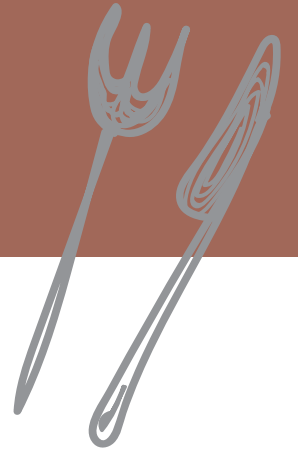
**Trio de Navette et salade verte:
Mini navette de saumon
Mini navette de foie gras
Mini navette de rillette de thon**

**Trio de poissons (saumon, lotte et St Jacques)
Sauce beurre blanc citronnée**

Riz noir dés de poissons et tomates

Cheese cake au citron

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)

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

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)

20,95€

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 mozzarellaet 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 2/pers
2.20€

Chouquette salée rillettes d'oie
1.95€

Chouquette salée rillettes de saumon
1.95€

Mignardises salées
1.70€

Mini brioche aux escargots
2.30€

Mini brioche de foie gras
3.20€

Mini bruschetta pesto, tomate, mozzarella, anchois, fromage
0.95€

Mini burger
2.70€

Mini cassolette de risotto
4.20€

Mini cassolette de St Jacques citronnée
4.95€

Mini pan bagnat
2.20€

Mini pizza
0.75€

Mini quiche
0.80€

Mini samossa
2.50€

Mini verrine de saumon mariné
2.50€

Mini verrine de tartelette de canut
2.50€

Mini verrine mascarpone fromage blanc persillé tomate basilic carpaccio de St Jacques
3.20€

Mini verrine panacotta salée chips de bacon
1.80€

Mini verrines salées

1.60€

Mini wrap de légumes grillés

1.70€

Mini wrap de poulet au curry

1.80€

Mini wrap de saumon

1.95€

Pic up de volaille aux graines de sésame

2.50€

Portions de fromages cocktail (3/pers)

3.20€

Velouté de courge (selon saison) ou courgette

3.20€

Velouté de tomate basilic (chaud /froid)

2.95€

Mignardises sucrées

1.70€

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