

## LES PLATEAUX REPAS

- |   |             |                          |
|---|-------------|--------------------------|
| <b>1. BŒUF MOUTARDE À L'ANCIENNE</b>  | 17,05 € TTC | <input type="checkbox"/> |
| <ul style="list-style-type: none"><li>▪ <i>Salade de penne aux légumes confits copeaux de parmesan</i></li><li>▪ <i>Chiffonnade de bœuf moutarde à l'ancienne, poêlée de légumes rôtis</i></li><li>▪ <i>Duo de fromages, fruits secs</i></li><li>▪ <i>Poire fondante caramélisée, crème chantilly</i></li></ul>   |             |                          |
| <b>2. BROCHETTES DE VOLAILLE AU CURCUMA</b>   | 17,05 € TTC | <input type="checkbox"/> |
| <ul style="list-style-type: none"><li>▪ <i>Risoni, façon risotto et ses liches de jambon de pays</i></li><li>▪ <i>Brochettes de volaille marinée au curcuma</i></li><li>▪ <i>Pommes de terre grenaille rôtie au romarin</i></li><li>▪ <i>Duo de fromages</i></li><li>▪ <i>Entremet fruit de la passion</i></li></ul>  |             |                          |
| <b>3. PAVE DE SAUMON ROTI</b>   | 17,05 € TTC | <input type="checkbox"/> |
| <ul style="list-style-type: none"><li>▪ <i>Galette de légumes et son mesclun</i></li><li>▪ <i>Pavé de saumon rôti, sa crème de poivrons</i></li><li>▪ <i>Tagliatelles et ses légumes snackés</i></li><li>▪ <i>Duo de fromages et son brin de salade</i></li><li>▪ <i>Fondant au chocolat caramel laitier au beurre demi-sel</i></li></ul>   |             |                          |
| <b>4. MIGNON DE PORC AUX EPICES DOUCES</b>  | 18,70 € TTC | <input type="checkbox"/> |
| <ul style="list-style-type: none"><li>▪ <i>Méli-mélo épeautre et quinoa, aux légumes confits</i></li><li>▪ <i>Mignon de porc aux épices douces</i></li><li>▪ <i>Mousseline de carottes, légumes croquants</i></li><li>▪ <i>Sainte-Maure de Touraine, une vinaigrette au basilic</i></li><li>▪ <i>Entremet fruit de la passion</i></li></ul>   |             |                          |
| <b>5. FILET DE VOLAILLE AU CURRY &amp; BANANE</b>   | 18,70 € TTC | <input type="checkbox"/> |
| <ul style="list-style-type: none"><li>▪ <i>Salade fraîcheur et saveurs tropicales</i></li><li>▪ <i>Légumes croquants, pousse de soja, accompagné d'une vinaigrette aux cacahuètes et ses crevettes snackées au tandoori, ananas cuisson basse température.</i></li><li>▪ <i>Filet de volaille au curry et banane,</i></li><li>▪ <i>Risotto aux herbes concassées, légumes rôtis</i></li><li>▪ <i>Duo de fromages, petite salade mesclun</i></li><li>▪ <i>Finger moelleux et son croquant chocolat/praliné</i></li></ul> |             |                          |

## LES PLATEAUX REPAS

- |  |             |                          |
|--|-------------|--------------------------|
| <b>6. SAUMON AU CURRY</b>  | 18,70 € TTC | <input type="checkbox"/> |
| <ul style="list-style-type: none"><li>▪ <i>Wraps de saumon gravelax, crème d'aneth</i></li><li>▪ <i>Springs roll de saumon au curry</i></li><li>▪ <i>Tagliatelles de légumes snackés</i></li><li>▪ <i>Fromages &amp; fruits secs</i></li><li>▪ <i>Eclair gourmand chantilly &amp; fruits de saison</i></li></ul>               |             |                          |
| <b>7. RISOTTO ARTICHAUTS &amp; CHAMPIGNONS – menu végétarien</b>   | 19,25 € TTC | <input type="checkbox"/> |
| <ul style="list-style-type: none"><li>▪ <i>Tian de légumes de saison et sa salade sucrine</i></li><li>▪ <i>Risotto aux artichauts, champignons de saison et ses câpres</i></li><li>▪ <i>Fromage affiné du jour, chutney aux pommes</i></li><li>▪ <i>Palet aux agrumes, chocolat pralin, orange et pamplemousse</i></li></ul>   |             |                          |
| <b>8. FARFALLES AUX TOMATES-CERISES RÔTIES – menu végétarien</b>   | 19,25 € TTC | <input type="checkbox"/> |
| <ul style="list-style-type: none"><li>▪ <i>Salade de chèvre à l'huile de noix, pickles de légumes croquants</i></li><li>▪ <i>Farfalles aux tomates-cerises rôties, billes de mozzarella et pesto</i></li><li>▪ <i>Fromages, fruits secs.</i></li><li>▪ <i>Fondant chocolat, caramel demi-sel</i></li></ul>                     |             |                          |
| <b>9. POLENTA CREMEUSE ET SES LEGUMES RÔTIS – menu végétarien</b>  | 19,25 € TTC | <input type="checkbox"/> |
| <ul style="list-style-type: none"><li>▪ <i>Salade de penne aux tomates-cerises et basilic, gaufrette de parmesan</i></li><li>▪ <i>Polenta crémeuse, légumes rôtis et son œuf poché</i></li><li>▪ <i>Fromages, confiture de tomates vertes au cumin</i></li><li>▪ <i>Riz au lait vanille et son émulsion, agrumes</i></li></ul> |             |                          |

## LES PLATEAUX REPAS

10. FINESSE DE VEAU MARINE 24,20 € TTC
- *Médailon de foie gras maison, poire fondante caramélisée, chutney aux poires et épices douces.*
  - *Finesse de veau, mariné au citron, miel, thym.*
  - *Accompagné d'un risotto aux shiitake (champignon) et légumes fanes du marché.*
  - *Duo de fromages et ses fruits secs.*
  - *Panna Cotta au miel, émulsion de riz au lait et ses agrumes*
11. MAGRET DE CANARD AU MIEL 24,20 € TTC
- *Salade rustique*
  - *Mesclun, jambon serrano, fourme, noix, pignons de pin torréfiés*
  - *Magret de canard au miel*
  - *Grenaille rôtie, poêlée de légumes*
  - *Duo de fromages de la région, chutney aux poires*
  - *Chou craquelin cœur ganache pralinée, noisettes torréfiées*
12. CABILLAUD AU CHORIZO 24,20 € TTC
- *Saumon gravelax, crème acidulée*
  - *Effeillé de cabillaud, écailles de chorizo,*
  - *Mousseline de céleris rave et légumes fanes du marché*
  - *Duo de fromages*
  - *Entremet mojito*

Je souhaite une prestation pour \_\_\_\_\_ personnes.

Les tarifs sont indiqués pour un plateau. Tarifs valables pour un minimum de 5 plateaux-repas par commande. Hors frais de livraison de 10 € TTC.

Pour une question d'approvisionnement un délai de 48 heures sera requis.

Tous les menus sont faits maison et réalisés à base de produits frais & de préférence locaux.

Tous les packagings utilisés pour le dressage des plateaux, sont des produits *Made in France* ou UE, ils sont tous recyclés/recyclables et/ou réutilisables.

## LES PIÈCES COCKTAIL SALES FROIDES APERITIFS

1. Croustade de foie gras aux chutneys de poires.....
2. Wrap de volaille, julienne de légumes croquants .....
3. Tataki de thon mi-cuit au sésame, sauce soja .....
4. Effeillé de Saumon gravelax à l'aneth, crème légère acidulée.....
5. Tartelette, pomme fondante au cidre, crème d'andouille de Guémené .....
6. Terrine de campagne, pain grillé et confit d'oignons au vin rouge.....
7. Tartare aux deux saumons, crème ciboulette .....
8. Rillettes aux deux saumons, sur un mini craquelin.....
9. Croustillant de poire à la fourme d'Ambert.....
10. Brochette de volaille marinée à la racine de curcuma.....
11. Mousseline de panais, billes en gelée de citron .....
12. Pain pita garnit de feta, concassé de tomates, mesclun.....
13. L'émincé de volaille mariné en sandwich frais au pain pita .....
14. Wraps de saumon gravelax, crème légère, sa garniture végétale .....
15. Le jambon beurre façon club sandwich .....
16. Brochette magret fumé cubique de comté .....
17. Brochette de tomates cerise, billes de mozzarella.....
18. Tartelette de canard fumé, légumes confits.....
19. Brochette de crevettes marinées snackées.....
20. Financier parmesan, billes de chèvre au miel .....

**Je souhaite une prestation pour \_\_\_\_\_ personnes.**

## Tarifs

- 5 pièces cocktail par personne : 7.00 € HT / 7.70 € TTC par personne
- 8 pièces cocktail par personne : 10,80 € HT / 11.90€ TTC par personne
- 12 pièces cocktail par personne : 16,00 € HT / 17.60 €TTC par personne

Les tarifs sont valables pour un minimum de 10 personnes par commande, un choix unique des pièces cocktail, serviettes cocktail comprises. Toutes les pièces cocktail sont faites maison et réalisées à base de produits frais & de préférence locaux.

## Livraison

Les pièces cocktail sont dressées sur un plateau recyclé, recyclable et jetable, accompagné de serviettes cocktail.

Nous assurons nos livraisons dans un créneau d'une heure. En raison des aléas de transport, nous vous recommandons de prévoir une marge de sécurité dans l'horaire de livraison demandée.

- Minimum par commande : 10 personnes
- Délai de commande : 72h avant la date de livraison souhaitée
- Hors frais de livraison de 10 € TTC.

## LES PIECES COCKTAIL DEJEUNATOIRES / DINATOIRES

1. Effeillé de Saumon gravelax à l'aneth, crème légère acidulée.....   
Accompagné de pain suédois
2. Wraps de volaille, légumes snackés, sucrose.....
3. Wraps de saumon fumé, crème légère aux herbes fraîches, sa garniture végétale
4. Tartare aux deux saumons, crème ciboulette, sésame au yuzu.....
5. Brochettes de volailles marinées à la racine de curcuma.....
6. Pain pita garnit de feta, concassé de tomates, mesclun.....
7. Navette garnie, rillettes de deux saumons à la graine de moutarde.....
8. Pain pita garni d'un émincé de volaille et ses légumes .....
9. Le sandwich ciabatta garni de ses légumes marinés .....
10. Le club sandwich jambon à l'os, comté, sa verdure .....
11. Moelleux curry aux crevettes, épices et crème ciboulette .....
12. Terrine de poissons maison, crème ciboulette .....
13. Financier parmesan guacamole surmonté d'une crevette.....
14. Brochette de filet de caille glacé au miel.....
15. Dans son panini le filet mignon de porc légèrement fumé, fourme d'Ambert .....
16. Croustade de foie gras aux chutneys de poires.....
17. Tataki de thon mi-cuit au sésame, sauce soja.....
18. Triangle suédois garni de son saumon et d'une crème aux fines herbes .....
19. L'éclairé salé, tomate mozza et son magret fumé.....
20. Financier parmesan, garni (2 par personne).....

Je souhaite une prestation pour \_\_\_\_\_ personnes.

## Tarifs

- 10 pièces cocktail par personne : 13,80 € HT / 15.20 €TTC par personne
- 15 pièces cocktail par personne : 20.55 € HT / 22.30 €TTC par personne
- 18 pièces cocktail par personne : 24.30 € HT / 26.55 €TTC par personne

Les tarifs sont valables pour un minimum de 10 personnes par commande, un choix unique d'assortiment des pièces cocktail, serviettes cocktail comprises. Toutes les pièces cocktail sont faites maison et réalisées à base de produits frais & de préférence locaux.

## Livraison

Les pièces cocktail sont dressées sur un plateau recyclé, recyclable et jetable, accompagné de serviettes cocktail.

Nous assurons nos livraisons dans un créneau d'une heure. En raison des aléas de transport, nous vous recommandons de prévoir une marge de sécurité dans l'horaire de livraison demandée.

- Minimum par commande : 10 personnes
- Délai de commande : 72h avant la date de livraison souhaitée
- Hors frais de livraison de 10 € TTC.

## PIECES COCKTAIL SUCRES

1. Mojito (biscuit huile d'olive, infusion menthe et citron vert).....
2. Brochette d'ananas au curcuma et cardamome, cuisson basse température .....
3. L'éclair ganache monté praliné grué cacao .....
4. Entremet passion.....
5. Tartelette praliné, ganache chocolat blanc.....
6. Crémeux à l'orange.....
7. Croustade au citron meringuée .....
8. Snobinette, panacotta vanille .....
9. Finger moelleux et son croquant chocolat / praliné.....
10. Choux garni, crème diplomate fruits rouges de saison .....

Je souhaite une prestation pour \_\_\_\_\_ personnes.

### Tarifs

- 5 pièces cocktail par personne : 8.00 € HT / 8.80 € TTC par personne
- 7 pièces cocktail par personne : 10,85 € HT / 11.95 € TTC par personne
- 10 pièces cocktail par personne : 15.30 € HT / 16.85 € TTC par personne

Les tarifs sont valables pour un minimum de 10 personnes par commande, un choix unique des pièces cocktail, serviettes cocktail comprises. Toutes les pièces cocktail sont de faites maison et réalisées à base de produits frais & de préférence locaux.

### Livraison

Les pièces cocktails sont dressées sur un plateau recyclé, recyclable et jetable, accompagné de serviettes cocktail. Nous assurons nos livraisons dans un créneau d'une heure. En raison des aléas de transport, nous vous recommandons de prévoir une marge de sécurité dans l'horaire de livraison demandée.

- Minimum par commande : 10 personnes
- Délai de commande : 72h avant la date de livraison souhaitée
- Hors frais de livraison de 10 € TTC.



## LES PLATS UNIQUES

<b>LA PAËLLA</b> <i>Riz, cuisses de poulet, émincé d'échine de porc, encornets, crevettes, chorizo, moules, tomates, poivrons</i>	9,35 € TTC	<input type="checkbox"/>
<b>LA BRANDADE DE MORUE</b> <i>Morue, pomme de terre, ail, huile d'olive, persil frais</i>	8,50 € TTC	<input type="checkbox"/>
<b>LA BALLOTINE DE SAUMON</b> <i>Sa garniture de légumes de saison, crème d'aneth</i>	9,40 € TTC	<input type="checkbox"/>
<b>LA BLANQUETTE DE LA MER</b> <i>Sa garniture de riz basmati aux petits légumes croquants</i>	8,50 € TTC	<input type="checkbox"/>
<b>LA TARTIFLETTE</b> <i>Pommes de terre, oignons, poitrine fumée, reblochon. Accompagnée de sa salade, vinaigrette</i>	8,50 € TTC	<input type="checkbox"/>
<b>SUPRÊME DE VOLAILLE, FUME SAUCE FORESTIERE</b> <i>Accompagné de pommes grenaille campagnarde</i>	12,50 € TTC	<input type="checkbox"/>
<b>EPAULE D'AGNEAU, CONFIT AU MIEL, EPICES ET THYM</b> <i>Et sa garniture de semoule couscous aux fruits secs</i>	11,25 € TTC	<input type="checkbox"/>
<b>EFFILOCHE DE BŒUF FACON PARMENTIER</b> <i>Accompagné d'une salade mesclun</i>	8,50 € TTC	<input type="checkbox"/>
<b>BŒUF FAÇON STROGANOFF AUX POIVRONS ET PAPRIKA</b> <i>Accompagné de son écrasé de pommes de terre</i>	10,00 € TTC	<input type="checkbox"/>

**Je souhaite une prestation pour \_\_\_\_\_ personnes.**

Les tarifs sont valables pour un minimum de 10 personnes par commande, un choix unique, serviettes cocktail comprises. Tous les plats sont faits maison et réalisés à base de produits frais & de préférence locaux.

Nous assurons nos livraisons dans un créneau d'une heure. En raison des aléas de transport, nous vous recommandons de prévoir une marge de sécurité dans l'horaire de livraison demandée.

**Minimum par commande : 10 personnes**

**Délai de commande : 72h avant la date de livraison souhaitée**

**Hors frais de livraison de 10 € TTC.**