



Les Amuse-bouches

Les amuse-bouches froids

Prix de la pièce en €

Cuillère de foie gras & pain d'épices	0.95
Cuillère de tartare de daurade au citron vert	1.00
Cuillère de carpaccio de st jacques au pistou	0.95
Cuillère de chutney d'oranges & chèvre	0.85
Maki de saumon & avocats	1.10
Mini bouchée de crevettes & aioli	1.10
Mini brochette de mozzarella & coppa au pesto	0.95
Verrine d'écrevisses & son chutney de mangues	1.05
Verrine émulsion de poivrons & mousse de st jacques	1.05
Verrine de petits pois mentholés & sa mousse cabri	0.95
Verrine de tartare des îles	1.05
Capuccino de betteraves	0.95
Mini sablé au foie gras & chips de magret	1.20
Mini moelleux de poivrons & rouget	1.00
Mini brochettes de crudités	0.85
Pain suédois aux crudités – 24 pièces	15.50
Brioche surprise - 48 pièces	27.50
Canapés variés - plateau de 50 pièces (Coppa/pruneau, écrevisse citron vert, saumon/orange...)	40.00

...suite

Les amuse-bouches chauds

Prix par personne en €

Mini cassolette de homard sauce safran	2.00
Mini cassolette de ris de veau à l'essence de truffe	2.20
Mini cassolette de st jacques à la crème de parmesan	1.80
Mini cassolette de gambas saveur des îles	1.80
Mini cassolette du chef	1.80
Mini marmite de filets de caille à la crème de Sauternes	1.75
Mini brochette de lotte aux 2 fumés*	1.20
Mini brochette de kefta*	1.20
Mini brochette d'agneau au pesto*	1.35
Mini brochette de canard à l'asiatique*	1.35
Mini brochette de bœuf aux herbes*	1.30
Foie gras poêlé sur pain d'épices*	1.80
Mini brochette de légumes confits	1.20
Mini brochette de poulet à la provençale*	0.90
Mini brochette de st jacques au chorizo*	1.20
Mini brochette de tomates confites & crevettes tandoori	1.15

Fours salés (bille de porc aux noix, beurek au fromage...)
prix au kg 32.50

*Animation plancha sur demande**

Animation fruits de mer sur demande :

Saumon gravelax,
Poissons fumés sur toasts,
Rillettes de Thon ou saumon,
Huitres,
Bulots aïoli,
Gambas sauce cocktail...



Les Entrées

Les entrées froides

Prix par personne en €

Foie gras & son chutney de saison	7.90
Bavarois de saumon & st jacques sauce aïoli	7.90
Trilogie de saumon en harmonie	8.50
Millefeuille tomates gourmandes / mozzarella au pesto	5.95
Tartare de crabe aux agrumes	8.50
Salade de homard (tiède) & sa vinaigrette pomelos	10.50
Salade exotique	8.50
Gaspacho de saison & sa julienne de jambon de pays	7.50
Maki de saumon & avocat	7.80
Salade de langoustines & st jacques aux agrumes	9.50
Salade végétarienne	7.20

Les entrées chaudes et poissons

Ris de veau à la crème de morilles (selon saison)	10.50
Brick cabri	6.50
Beurek au fromage	6.80
Brick de gambas sauce homardine	11.20
Cassolette de homard sauce safran	9.80
Roulade de sole & sa mousseline d'écrevisses aux asperges	9.50
Bavarois de saumon & St Jacques sauce champagne	8.50
Brochette de st jacques & gambas sauce vanille	9.20
Filet de bar & sa fondue de poireaux	9.50
Paupiette de saumon au velouté de crabe	8.50
Lotte aux coquillages frais	11.50
Risotto de st jacques & chorizo	9.80
Nage de gambas à la crème de parmesan	10.50
Tarte fine de langoustines à la fève tonka	9.80
Filet de flétan sauce équateur	9.80

Les Plats

Les viandes

Prix par personne en €

Filet de bœuf à la périgourdine	12.50
Magret de canard aux fruits de saison	8.50
Mignon de porc au camembert	7.20
Brochette de filets de caille à la crème de chorizo	8.50
Suprême de pintade à la normande	7.50
Filet mignon de veau à la crème de cidre	11.50
Mignon de velours (filet de bœuf/veau) sauce forestière	13.80
Roulade de volaille façon Orloff	8.50
Fondant de pintade farcie au foie gras	8.90
Carré d'agneau au romarin	9.50

Les légumes

Véritable gratin dauphinois	2.80
Fagot de carottes au lien végétal	2.80
Mousseline de carottes à l'orange	3.00
Tarte fine aux petits légumes de saison	3.80
Petits légumes glacés (oignons, carottes, navets)	4.20
Ecrasé de patates douces	3.20
Courgette farcie tandoori	3.90
Purée de pommes de terre vitelotte	3.00
Tomate rôtie au pesto	2.80
Purée de carottes à l'indonésienne	3.80
Charlotte de légumes verts	3.80
Tomate farcie à la duxelles de champignons	3.50
Artichaut aux petits légumes du moment	3.80
Tian de légumes	3.20
Brochette de pommes de terre au romarin	2.50

Les Plateaux de fromages

Prix du plateau en €

Plateau de fromages des régions – 20 personnes	33.00
Plateau de fromages normands – 20 personnes	35.00



Les Desserts

Les entremets et tartes :

3.80€ par personne

Royal chocolat ou choco/orange (biscuit amandes - craquant praliné - mousse chocolat)

Conquito (biscuit amandes - craquant à la fleur de sel - crème brûlée - caramel - mousse chocolat)

Royal framboises (biscuit friand - craquant chocolat blanc - compotée de framboises - bavaroise framboises)

Royal citron (biscuit friand - craquant chocolat blanc - compotée de citrons - bavaroise citrons)

Pomme de Normandie (biscuit amandes - craquant caramel - crème brûlée caramel - pommes poêlées - bavaroise vanille)

Noisetier (Biscuit noisette, mousse chocolat noir, caramel noisettes)

Montélimar (Biscuit, mousse nougat et fruits rouges)

Le Chambord (génoise - crème brûlée caramel - bavaroise poires)

Le Moulin rouge (mousse fruits rouges et purées de fruits sur biscuit craquant)

Fraisier ou Framboisier (génoise - crème mousseline - fraises ou framboises - recouvert de pâte d'amande)

Tarte normande (pâte feuilletée - pommes - appareil normand - calvados)

Amandine aux poires (pâte feuilletée - crème d'amande - poires)

Les Desserts glacés :

3.20€ par personne

Vacherin vanille/framboise,
Nougat et son coulis de fruits

Les Mignardises (10 pièces min.)

Prix à la pièce en €

Verrine	1.20
Mini cannelé	0.70
Four frais sucré	0,95
Macaron	0.95



Les Menus

« La Sonate »

17.50€

Brick de rocamadour & sa verdure,
Suprême de pintade à la crème de cidre,
Charlotte de légumes verts,
Entremet poire/chocolat & spéculoos

« Le Concerto »

27.90€

5 amuse-bouches (2 froids et 3 chauds)
Bavarois de saumon & sa noix de st jacques sauce aioli
Brochette de canard au porto,
Poêlée de pdt au romarin & tomate rôtie au pesto,
Plateau de fromages
Dessert à la carte

« La Symphonie »

33.00€

5 amuse-bouches (2 froids et 3 chauds),
Foie gras entier & son chutney de saison,
Cassolette de st pierre sur lit de poireaux,
Filet de veau aux champignons de saison,
Tarte fine aux petits légumes,
Plateau de fromages & sa verdure,
Dessert à la carte

Ces menus seront cuisinés pour un minimum de 6 personnes.



Les Buffets

(min. 20 personnes)

Faites-vous plaisir en composant votre buffet :

Les pièces individuelles

Avocat garni - Pamplemousse garni - Tomate surprise - Ananas gourmand - Melon à l'italienne - Cornet de Bayonne à la mousseline de chèvre - Bavarois de saumon aux artichauts - Terrine de légumes.

La charcuterie

Jambon de Bayonne - Rosette - Andouille de Vire - Coppa - Salami - Saucisson à l'ail - Terrine de campagne - Rillettes d'oie - Terrine de lapin - Terrine normande - Terrine de canard au poivre vert.

Les poissons

Terrine de saumon & st jacques - Terrine de lotte au paprika - Saumon fumé

Saumon entier farci aux petits légumes (10 pers. min.),

Saumon entier et son riz aux agrumes (10 pers. min.).

Les viandes

Jambon à l'os - Rosbif aux herbes - Rôti de porc - Filet mignon de porc au curry - Agneau au citron confit - Côte de bœuf - Magret de canard - Rôti de veau - Fondant de poulet farci - Rôti de porc à l'espagnol - Gigot d'agneau au pesto

Les salades

Gambas aux mandarines

Carottes râpées

Parisienne

Salade niçoise

Salade fraîcheur

Salade de boulgours

Salade périgourdine

Choux rouge aux pommes

Salade pasta

Salade de pommes de terre & saumon fumé

Piémontaise

Betterave mimosa

Choux polonais

Farfalles au poulet

Taboulé à la marocaine

Riz niçois

Salade montbéliard

Lentilles & saumon fumé

Salade de crustacés aux agrumes



Formules Buffets

(min. 20 personnes)

« Le Tango »

20€

Pain suédois aux crudités & buns garnis,
Assortiment de charcuterie,
Rosbif aux herbes, rôti de porc,
Salade Montbéliard, chou rouge aux pommes, taboulé marocain
Plateau de fromages (3 choix),
Amandine aux poires,
Baguette de tradition
Condiments (mayonnaise, moutarde, cornichons, vinaigrette)

« Le Twist »

30€

Canapés, verrines de saison, buns garnis, assortiment de mini brochettes,
Terrine d'écrevisses sauce aioli,
Marquise de Bayonne,
Tomates fantaisies, bolinette avocats/crevettes
Rosbif aux herbes, rôti de porc au chorizo, fondant de volaille farcie,
Salade fraîcheur, salade pasta, périgourdine
Plateau de fromages (6 choix) & sa verdure
Dessert au choix parmi : Royal chocolat, Royal citron/framboise, Noisetier
Pain de table, boule de campagne,
Condiments (mayonnaise, moutarde, cornichons, vinaigrette)

« La Salsa »

38€

Canapés, mini moelleux poivrons/rougets, verrine de petits pois mentholés
& sa mousse cabri, cuillère de mousse fromagère & saumon fumé.
foie gras entier & son chutney de saison, œuf à la norvégienne, tartare de
saumon sucré/salé, millefeuille gourmand
Noisette d'agneau au pesto, filet mignon de porc au curry, Rosbif aux herbes
fraîches,
Choux polonais, salade océane, riz niçois, salade de légumes confits
Plateau de fromages & sa verdure,
Dessert à la carte
Pain de table, boule de campagne
Condiments (mayonnaise, moutarde, cornichons, vinaigrette)



Formules Cocktails

Prix par personne en €

- ▲ « **Le Classique** » - 8 pièces par personne 5.90
Assortiment de canapés, Buns garnis,
Cuillère de chutney de mangues/écrevisses, Gaspacho de saison
- ▲ « **Le Jazz** » - 12 pièces par personne 9.60
Assortiment de canapés, Cuillère de carpaccio de saumon à l'aneth, Pain suédois garni, Brochette de crevettes tandoori, Brochette de crudité & ses sauces, Cuillère de mousse fromagère & saumon, Tartare de tomates au basilic selon saison
- ▲ « **Le Blues** » - 16 Pièces par personne 14.50
Panier de crudités, Assortiment de verrines, Cuillère de tartare de daurade au citron vert, Assortiment de canapés, Mini moelleux de poivrons & rougets, Fours salés, Carpaccio de st jacques au pesto, Plateau de fromages, Macarons, Cannelés, Fours frais sucrés
- ▲ « **Le Pop** » - 18 pièces par personne 16.90
Canapés, Mini blinis saumon fumé & chèvre, Gaspacho de melon & menthe, Cuillères chinoises assorties, Brochette de poulet tandoori, Bolinette de salade composée, Tartare de tomates au basilic, Brochette de crudités & ses sauces, Navettes garnies, Brochette de crevettes thaï, Rillettes de saumon & ses tartines, Pic de bœuf aux tomates séchées, Plateau de fromages (boule de campagne), Verrine de mousse au chocolat & crème brûlée ; Brochettes de fruits frais, Tartelettes aux fruits de saison
- ▲ « **Le Rock and Roll** » - 20 pièces par personne 19.80
Assortiment de canapés, Verrines diverses, Mini brochette de canard miel & gingembre, Mini cassolettes de st jacques au parmesan, ris de veau aux morilles, Assortiment de fours salés, Brioches mousseline au crabe, Sablé de foie gras & chips de magret fumé, Plateau de fromages & ses pains spéciaux, Assortiment de verrines sucrées, Macarons, Fours frais sucrés, Brochette de fruits frais



Formule « Un plat entre amis »

Prix de la part 8.50€

Tartiflette,
Paëlla (en direct uniquement)
Bourguignon à la flamande,
Sauté de poulet à la Normande,
Colombo de poulet,
Choucroute*,
Tajine de poulet, de veau* ou d'agneau*,
Bourguignon de canard au vin d'épices,
Blanquette de veau à l'ancienne,
Coq au vin,
Petits farcis niçois,
Couscous *

*(supplément 1€/pers.)

Les Cocktails et Plats entre amis seront cuisinés pour un minimum de 10 personnes



Formule « Plateau repas »

Entre 15€ et 25€
Entrée – plat – fromage – dessert – eau – pain
Couverts jetables et serviette papier

Formule « Mariage »

Afin que chaque mariage reste unique nous avons fait le choix de ne pas établir de menu type.

Nous restons donc tout naturellement à votre disposition au 06 21 02 44 91 afin de convenir d'un rendez-vous.

Nous vous proposerons différentes possibilités en fonction de vos souhaits, goûts et budget.

Nous pouvons également nous charger de la location de vaisselle, nappage, matériel ainsi que du service.

Livraison 1€ du km après 15km