

## Apéritif :

- \* Mini rillauds 16.90€/kg
- \* Mini saucissons sec nature, chorizo ou parmesan 29.00€/kg
- \* Grignottes de poulet à la mexicaine 15.50€/kg
- \* Canapés assortis 0.90€/pièce 21.00€ les 25 pièces 40.00€ les 50 pièces
- \* Petits fours salés à réchauffer 7.00€ les 15 pièces 12.00€ les 30 pièces 19.00€ les 50 pièces
- \* Pain surprise charcuterie et crudités (poulet curry, saumon, mousse de bloc de foie gras, fromage aux herbes, tapenade de poivrons) 10 pers: 28€00 (40 bouchées)
- \* Pain nordique (rillettes de saumon, cocktail de homard, fromage frais de saumon) 30€00 (36 bouchées)

## Assortiment d'entrées

Entre 3.00€ et 4.50€/personnes les 300gr (en fonction du choix et de la saison)

### Les marines

- \* Fraicheur océane au saumon
- \* Recette irlandaise
- \* Tagliatelle au saumon fumé
- \* Salade Neptune
- \* Salade norvégienne aux tagliatelles
- \* Salade surimi exotique ananas
- \* Salade du pêcheur au thon
- \* Salade pommes de terre grenailles et harengs
- \* Riz nicols
- \* Salade de gambas aux mandarines
- \* Salade de St Jacques au concombre frais
- \* Salade de fruits de mer
- \* Duo ananas carottes surimi



### Les légumières

- \* Carottes râpées
- \* Duo carottes céleri
- \* Céleri
- \* Betterave
- \* Concombre à la crème
- \* Macédoine de légumes
- \* Champignons à la grecque
- \* Champignons à la crème
- \* Salade italienne tomate mozzarella



### Les charcutières

- \* Salade landaise aux tomates
- \* Salade lyonnaise moutarde
- \* Salade piémontaise
- \* Recette strasbourgeoise
- \* Trio de choux au comté
- \* Museau de porc
- \* Salade rustique au poulet rôti



## Les plats froids

**Formule n°1 complète** 5.00€/pers  
Jambon blanc, jambon sec, saucisson à l'ail, saucisson sec, andouille, salami  
Pâté, rillettes, mini rillauds  
Viandes froides : porc et bœuf



**Formule n°2 trois viandes** 4.50€/pers

Assortiment de viandes froides :

Porc, bœuf, poulet

et légumes (à réchauffer) :

Mogettes, ratatouilles, flageolets ou chips



**Formule simple** 3.80€/pers

Jambon blanc, jambon sec, saucisson à l'ail, saucisson sec, andouille, salami...

## Les plats cuisinés (à réchauffer) à partir de 8 personnes

- \* Coq au vin, pomme de terre vapeur 7.50€/pers
- \* Langue de bœuf sauce piquante et riz champignons 7.50€/pers
- \* Choucroute de la mer (chou, gambas, poisson, poulet, moules) 9.00€/pers
- \* Choucroute garnie 8.00€/pers
- \* Couscous 8.00€/pers
- \* Cassoulet 8.00€/pers
- \* Paella 7.80€/pers
- \* Joue de porc cuisinée pomme de terre vapeur 7.50€/pers
- \* Pot au feu 8.50€/pers
- \* Tajine d'agneau, semoule garnie 8.50€/pers
- \* Blanquette de veau, riz, champignons 7.50€/pers
- \* Cuisse de canard confite, gratin dauphinois 8.00€/pers
- \* Sauté de biche (suivant la saison) 8.50€/pers
- \* Sauté de sanglier 8.50€/pers
- \* Magret de canard, sauce poivre vert, gratin dauphinois 9.00€/pers
- \* Tartiflette salade verte 6.90€/pers

### Fromages

- \* Portion emballée 0.50€/pers
- \* Plateau assortis : brie, gruyère, chèvre, beurre 1.00€/pers
- \* Plateau « Fromager » 3.00€/pers

### Dessert

- \* Tartelette aux pommes, aux fruits ... ou autres
- \* Réductions sucrées...

### Condiments

Beurre, mayonnaise, moutarde, ketchup, chips 0.60€/pers

### Les terrines

- \* Terrine de St Jacques
- \* Cardinal d'écrevisse à l'armoricaine
- \* Terrine aux trois poissons
- \* Terrine tomate mozzarella basilic

