

## Les Apéritifs

Mini rillauds	16.90€/kg
Mini saucissons sec nature, chorizo ou parmesan	29.00€/kg
Mini boudin noir, créole ou blanc forestier	19.50€/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 p
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)

Verrines :	1.90€/pièce 28.00€ les 16 pièces
* Gambas au curry, mascarpone caviar de tomates	
<b>NOUVEAU</b> * Mousse de bloc de foie gras, gelée amarrrera	
* Champignons poireaux crévés, tartare de tomates	



## Entrées Froides

Salade landaise	19.50€/kg	Fraicheur océane au saumon	17.50€/kg
Salade de gambas à la mandarine	19.90€/kg		
Festonati et noix de st jacques au citron vert	25.50€/kg	<b>NOUVEAU</b>	
<b>Terrine de poisson :</b>			
* Cardinal d'écrevisses à l'armoricaine	28.50€/kg		
* Délice de crabe	24.50€/kg	<b>NOUVEAU</b>	
* Terrine aux noix de St Jacques	24.50€/kg		
Pâté en croûte richelieu au canard	18.50€/kg		
Pâté en croûte de perdrix, pomme & cassis noir de bourgogne	24.50€/kg	<b>NOUVEAU</b>	
Galantine de faisan aux pépites de poire	22.50€/kg		
Galantine de biche aux myrtilles et son cœur de bloc foie gras	23.50€/kg		
Foie Gras (à la coupe)	65.90€		
Foie gras de canard cuit au torchon ( 200g)	23.50€/pièce		
Bocal de 270gr	26.90€/pièce	Bocal de 100gr	14.90€/pièce

Confit d'aigle au cerises  
noires 3.00€/pièce  
Perle de vinaigre  
balsamique 3.80€/pièce  
**NOUVEAU**

## Entrées à servir Chaudes

Coquille St Jacques à la normande	5.60€/pièce	Bouchée à la reine	3.20€/pièce
Coquille St Jacques à la bretonne	4.90€/pièce	Bouchée à la reine aux ris de veau	4.00€/p
Cassiolette de St Jacques aux petits légumes	5.90€/pièce		
Cassiolette de lotte et écrevisses	4.90€/pièce	Feuilleté ourson Jambon fromage	2.00€/pièce
Croustillant de camembert au confit de cidre	3.90€/pièce	<b>NOUVEAU</b>	

## Les Viandes :

### Le Bœuf

Roti tende de tranche	18.90€/kg
Roti rumsteck.....	21.90€/kg
Roti filet.....	29.90€/kg
Cote de bœuf.....	19.50€/kg
Fondue.....	19.50€/kg
Pierrade.....	19.50€/kg

### ORIGINE FRANCE

### Les Volailles Festives

Chapon fermier (≈3kg).....	13.00.€/kg
Dinde fermière (≈3-5kg).....	13.00€/kg
Poularde fermière(≈2kg).....	12.50€/kg
Oie fermière (≈3.5kg) .....	17.00€/kg
Chapon de pintade.....	14.00€/kg
Pintade.....	12.00€/kg
Canette.....	12.00€/kg
Canard.....	12.00€/kg
Magret de canard.....	21.50.€/kg
Roti magret de canard giroles	24.90€/kg
Roti magret périgourdin.....	24.90€/kg

### Le Gibier

Gigue de chevreuil .....	35.00€/kg
Roti de biche.....	23.50€/kg
Sauté de biche.....	17.50€/kg
Pavé de biche.....	24.50€/kg
Roti de sanglier.....	25.50€/kg
Sauté de sanglier.....	17.00€/kg

### Le Veau

Roti filet.....	26.50€/kg
Roti noix.....	19.50€/kg
Roti orloff .....	21.50€/kg
Carré à rôtir .....	22.50€/kg

### L'Agneau

Couronne.....	18.50€/kg
Gigot sans os.....	22.50€/kg
Gigot avec os.....	18.90€/kg
Gigot au beurre d'ail...22.50€/kg	
Epaule sans os.....	21.50€/kg
Epaule avec os.....	18.50€/kg
Filet d'agneau sans os	26.50€/kg
(au beurre d'ail ou nature)	

**Le Porc** Filet mignon : savoyarde / chèvre miel / farci girole 18.00€/kg

### Les Accompagnements

Pommes dauphines 16.00€/kg .....	Pommes paillassons 16.50€/ kg
Cuisiné de marrons 18.50€/kg	
Gratin dauphinois individuel 2.20€/pièce	ou Gratin dauphinois en plat 2.60€ la part
Poêlée haricots verts champignons 1.90€/la part	
Poêlée festive (pommes de terre, carotte, champignons persillés et marrons)	2.90€/ la part