

CARTE

FETES DE FIN D'ANNÉE

2018

PIECES COCKTAIL & MIGNARDISES

Les Pains Surprise, 72 pièces

Jambon de Bayonne -ou- Mortadelle italienne -ou- Rillettes	35,20€
Saumon fumé	39,60€
Mélangé	37,40€

La Brioche Royale aux Quatre Saveurs, 72 pièces

Crabe, sauce cocktail – Tarama, crevettes – Saumon fumé, beurre – Fromage blanc, ciboulette
44,00€

Assortiment de Petits Fours Chauds (à chauffer)*

La pièce : 1,10€

Assortiment de Mini Brochettes au poisson/ crustacés (à chauffer)*

La pièce : 1,65€

Assortiment de Canapés*

La pièce : 1,10€

Assortiment de Croustillants Provençaux*

La pièce : 1,10€

Les Verrines Salées

(minimum 10 de la même sorte)

L'exotique (écrevisses, avocat, pamplemousse, tomates) - Foie gras, purée de figue/compote d'oignon
Tomate mozzarella, sauce pistou

La pièce : 1,65€

Assortiment de petits fours sucrés*

La pièce : 1,10€

** Toutes les commandes de pièces cocktail & mignardises seront composées d'un assortiment mélangé
– minimum commande de 20 pièces.*

LA CARTE

Prix par personne

Les entrées

Foie gras de canard maison et sa brioche individuelle	10,00€
Duo de saumon : saumon fumé maison et saumon mariné à l'aneth, sauce grelette et son toast	10,00€
Saumon farci en Bellevue (<i>à partir de 10 pers</i>), accompagné de sa petite salade russe	10,00€
Salade gourmande : salade mêlée, foie gras de canard maison, magret fumé, gésiers confits	12,65€
Assiette du pêcheur : filet de poisson blanc, saumon à l'aneth, saumon fumé, bouquets roses, avocat, crème légère balsamico	12,65€
Cassolette d'écrevisses , quenelles, sauce crustacée (<i>à réchauffer</i>)	13,20€

Les plats

Jambon braisé entier et tranché (<i>à partir de 10 pers</i>), sauce porto ou madère, gratin dauphinois	11,00€
Jambon en croûte entier et tranché (<i>à partir de 10 pers</i>), sauce porto ou madère, gratin dauphinois	12,10€
Rôti de cabillaud en croute de chorizo , écrasé de pommes de terre, tomates cerise braisées	15,40€
Filet de Lotte sauce crustacé, riz sauvage, tomates cerise braisées	16,50€
Chapon du Gers roulé et son jus de cuisson, écrasé de pommes de terre, champignon farci	16,50€
Filet de biche Grand Veneur, bouchée aux aïelles, purée de patates douces, pomme en l'air	16,50€
Tournedos Rossini , gratin dauphinois, champignon farci, tomates cerise braisées	18,70€

Les viandes crues

Dinde fermière Chapon du Gers prix selon cours de Rungis	Farce fine aux marrons : 15,95€ Farce fine aux truffes : 17,83€	Cuisson : 15,95€
--	--	------------------

Les desserts

(à partir de 4 personnes – 1 choix de dessert par commande)

Bûche Fruits Rouges : Biscuit, mousseline aux fruits rouges, fruits des bois, Grand Marnier	4,95€
Bûche Bavaroise Poire Caramel : Bavarois sur génoise et morceaux de poires	4,95€
Bûche Le Royal : Biscuit amande praliné feuilletine, mousse au chocolat noir	4,95€
Omelette Norvégienne : Mandarine passion (<i>à partir de 6 pers</i>)	4,95€

MENU

Entrées froides

Foie Gras de Canard maison à la Fleur de Sel, brioche individuelle

Duo de saumon : saumon fumé maison et saumon mariné à l'aneth, sauce grelette et son toast

Salade gourmande : salade mêlée, foie gras de canard maison, magret fumé, gésiers confits

Assiette du pêcheur : filet de poisson blanc, saumon à l'aneth, saumon fumé, bouquets roses, avocat, crème légère balsamico

Entrées chaudes

Cassolette d'écrevisses, quenelles, sauce crustacée

Corolle de Saint Jacques sur un lit de julienne de légumes

Plats chauds

Filet de Lotte sauce crustacé, riz sauvage, tomates cerise braisées

Chapon du Gers roulé et son jus de cuisson, écrasé de pommes de terre, champignon farci

Poulet de Bresse au vin jaune et à la crème de morilles, gratin dauphinois, tomates cerise braisées

Mignon de biche Grand Veneur, bouchée airelles, purée de patates douces, pomme en l'air

Filet de bœuf en brioche, sauce au foie gras, gratin dauphinois, champignon farci

La suite

Salade composée aux fines herbes

+ **Plateau de 4 fromages affinés** (Brie, St Maure, Comté, Fourme d'Ambert) et fruits secs
+

Les desserts de Noël et du Jour de l'An - voir la carte des desserts

(1 choix de dessert par commande)

Nos prix par personne, à partir de 4 personnes

menu unique pour tout le monde

Une entrée, un plat et sa suite = 37,00€

Deux entrées, un plat et sa suite = 50,00€

BUFFET FROID

A partir de 20 personnes

Cocktail d'accueil

1 Brioche Royale

Assortiment de 2 croustillants provençaux + 2 canapés + 1 verrine salée par personne

Pièces de buffet

6 huitres par personne

3 grosses crevettes Madagascar par personne

Chiffonnade de saumon fumé maison

Foie gras

Buffet de crudités

La Galicienne, Salade Sud-Ouest, Salade Adeline

Viandes froides:

Grenadin de veau braisé - Cœur de rumsteck en chiffonnade - Filet de canette rôti

Condiments

Beurre, cornichons, vinaigrette échalote, moutarde de Meaux, mayonnaise, citron

Plateau de fromages de France

Dessert Festif

Voir la carte des desserts – 1 choix

Pain

Prix par personne : 42,00€

Possibilité d'ajouter un plat chaud : nous consulter



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Toute commande devra être confirmée au plus tard le LUNDI 17 DECEMBRE 2017 avant 16H. Aucune commande ne sera acceptée après cette date.

Les commandes sont à enlever les 24 et 31 décembre de 14H30 à 17H et le 25 décembre de 10H à 11H.

Les factures sont payables à l'enlèvement de la commande.

Pour des entrées sur assiettes, un chèque de caution de 25€ TTC sera demandé. Il sera rendu contre les assiettes.

Le client devra s'assurer de la conformité de sa commande à l'enlèvement.

Le produit doit être consommé le jour de l'enlèvement, dans des conditions optimales de conservation. Par mesure d'hygiène, aucune marchandise ne pourra être ni reprise ni échangée.

Les tarifs sont indiqués TTC pour un enlèvement de commande à Saint Mard. La TVA appliquée est de 10%. Pour des livraisons **exceptionnelles** les frais de livraison sont calculés à partir de Saint Mard et sont assujettis à une TVA à 20%

-15km: 20€ HT, de 15km à 30km: 30€ HT, de 30km à 50km: 50€ HT, +50km: sur devis

Le prestataire se réserve la possibilité d'annuler une réservation, dans les cas suivants : grève, incendie, intempéries, émeutes ne permettant pas la réalisation des prestations ou en cas de force majeure.