

CARTE

FETES DE FIN D'Année

2017

APERITIF

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)

Grand ouest (brunoise en ratatouille, émincé de canard) - L'exotique (écrevisses, avocat, pamplemousse, tomates)

Foie gras, purée de figue/compote d'oignon - Pousses aux crevettes - Tomate mozzarella, sauce pistou

La pièce : 1,65€

** Toutes les commandes de pièces cocktail seront composées d'un assortiment mélangé
- minimum commande de 10 pièces.*



LA CARTE

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 bar, médaillon de langouste, saumon à l'aneth, saumon fumé, bouquets roses, avocat, crème légère balsamico	15,40€
Demie langouste à la Russe	23,00€

Les entrées chaudes

Cassolette d'escargots à la crème de ciboulette	12,65€
Feuilleté périgourdine au foie gras	13,20€
Cassolette d'écrevisses , quenelles, sauce crustacée	13,20€
Corolle Bretonne : Saint Jacques et gambas sur un lit de julienne de légumes	14,30€

Les plats chauds

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€
Filet de maigre à la provençale , écrasé de pommes de terre	15,40€
Lotte au cognac et au coulis de crustacés, riz sauvage, tomates cerise braisées	16,50€
Poulet de Bresse au vin jaune et à la crème de morilles, gratin dauphinois, fagot de haricots verts	16,50€
Chapon du Gers roulé et son jus de cuisson, écrasé de pommes de terre, champignon farci	16,50€
Mignon de biche , sauce Grand Veneur, bouchée aux aïelles, purée de patates douces, pomme en l'air, fagot de haricots verts	16,50€
Tournedos Rossini , gratin dauphinois, champignon farci, tomates cerise braisées	18,70€
Filets de caille , sauce au foie gras, purée de patates douces, champignon farci	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€
--	--	------------------

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

Coupelle fraîcheur : avocat, écrevisses, pomelos, bouquet rose, saumon fumé, duo de brochettes chaudes

Entrées chaudes

Feuilleté périgourdine au foie gras

Cassolette d'escargots à la crème de ciboulette

Cassolette d'écrevisses, quenelles, sauce crustacée

Corolle de Saint Jacques sur un lit de julienne de légumes

Plat chaud

Filet de maigre à la provençale, écrasé de pommes de terre

Lotte au cognac et au coulis de crustacés, riz sauvage, tomates cerise braisées

Poulet de Bresse au vin jaune et à la crème de morilles, gratin dauphinois, fagot de haricots verts

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

Mignon de biche Grand Veneur, bouchée aïrelles, purée de patates douces, pomme en l'air, fagot de haricots verts

Grenadin de veau au vin jaune et aux morilles, écrase de pommes de terre, tomates cerise braisées

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

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 huîtres 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:

Fondant de veau braisé - Cœur de rumsteck en chiffonnade - Filet de canette

Condiments

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

Plateau de fromages de France

Dessert Festif

Voir la carte des desserts

Pain de tradition

Campagne, bûcheron, pain de seigle

Prix par personne : 42,00€

Possibilité d'ajouter un plat chaud : nous consulter

LES DESSERTS

1 choix de dessert par commande

Les Bûches Traditionnelles

(à partir de 4 personnes)

Bûche Fruits des Bois : Biscuit, mousseline aux fruits rouges, fruits des bois, Grand Marnier

Bûche Bavaroise Poire Caramel : Bavarois sur génoise et morceaux de poires

Bûche Le Royal : Biscuit amande praliné feuilletine, mousse au chocolat noir

Prix par personne : 4,95€

Omelette Norvégienne

(à partir de 5 personnes)

Mandarine passion

Rhum, raisin

Prix par personne : 4,95€

Assortiment de petits fours sucrés*

(minimum commande 20)

La pièce : 1,10€

** Toutes les commandes de petits fours sucrés seront composées d'un assortiment mélangé.*



Conditions générales de vente

Toute commande devra être confirmée au plus tard le LUNDI 18 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.