



CARTE

FETES DE FIN D'ANNEE

2019

PIECES COCKTAIL & MIGNARDISES

Pains Surprise, 72 pièces

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

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 Mini brochettes froides*

Italienne - Crevette pétale - Abricot, foie gras

La pièce : 1,32€

Assortiment de Croustillants Provençaux*

La pièce : 1,10€

Cassolettes froides

(minimum 10 de la même sorte)

Magret fumé au foie gras - Tartare de dorade - Petit crustacé, julienne de légumes
Avocat, crème citronnée, crevette - Emincé de St Jacques marinées

La pièce : 1,65€

Assortiment de petits fours sucrés*

La pièce : 1,21€

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

LA CARTE

Prix par personne

Entrées

Foie gras de canard maison et son pain d'épice, compote d'oignon	10,00€
Gravlax de saumon, crème fouettée au citron, blinis	10,00€
Salade Landaise au foie gras	12,65€
Salade mêlée, magret fumé, gésiers confits, noix, foie gras de canard maison	
Assiette de la mer	12,65€
Filet de dorade, saumon à l'aneth, saumon fumé, bouquets roses, avocat, crème légère balsamico	
Tourte aux escargots, pleurotes & épinards (<i>à réchauffer</i>)	12,65€
Feuilletée de ris de veau (<i>à réchauffer</i>)	15,84€

Et à partir de 10 personnes :

Saumon farci en Bellevue accompagné de sa petite salade russe	10,00€
---	--------

Plats

Brique de filet de dorade et sa julienne de légumes, beurre blanc, riz sauvage	15,40€
Lotte à l'armoricaine, riz safrané, tomates cerise braisées	16,50€
Roulé de chapon du Gers et son jus de cuisson, gratin dauphinois, fricassé de champignons	16,50€
Mijoté de marcassin, sauce poivrade, purée de patates douces, pomme fruit	16,50€
Pavé d'autruche, flan de butternut, champignon farci	18,70€

Et à partir de 10 personnes :

Jambon braisé entier et tranché, sauce porto/madère/forestière, gratin dauphinois	11,00€
Jambon en croûte entier et tranché, sauce porto/madère/forestière, gratin dauphinois	12,10€

Viandes crues

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

Desserts

(1 choix de dessert par commande)

<i>A partir de 6 personnes :</i>	4,95€
Bûche Fruits des Bois : Biscuit, mousseline aux fruits rouges, fruits des bois, Grand Marnier	
Bûche Poire et Caramel : Bavarois sur génoise et morceaux de poires	4,95€
Bûche La Royale : Crème légère pralinée croustillante, mousse au chocolat amer, biscuit léger et biscuit Joconde (aux amandes)	4,95€
<i>A partir de 6 personnes :</i>	
Omelette Norvégienne : Mandarine passion	4,95€

MENU

Entrées froides

Foie gras de canard maison, compote d'oignon et son pain d'épice

Gravlax de saumon, crème fouettée au citron et ses blinis

Salade Landaise au foie gras

Coupelle Fraicheur : Avocat, écrevisses, pomelos, gambas, saumon fumé, duo de brochettes (*à réchauffer*)

Entrées chaudes

Tourte aux escargots, pleurotes & épinards

Cassolette de noix de Saint Jacques et sa crème au Brie

Plats chauds

Lotte à l'armoricaine, riz safrané, tomates cerise braisées

Mijoté de marcassin, sauce poivrade, purée de patates douces, pomme fruit

Roulé de chapon du Gers et son jus de cuisson, gratin dauphinois, fricassé de champignons

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

Fromage

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

Salade mélangée aux fines herbes

Desserts

Bûche Fruits des Bois

Bûche Poire et Caramel

Bûche La Royale

NOS PRIX PAR PERSONNE, à partir de 4 personnes

Une entrée, un plat, fromage & dessert = 37,00€

Deux entrées, un plat, fromage & dessert = 50,00€

****MENU UNIQUE POUR TOUT LE MONDE**

BUFFET FROID ou avec PLAT CHAUD

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 de canard maison

Plat

Viandes froides
Fondant de veau braisé
Cœur de rumsteck en chiffonnade
Gourmandise de chapon roulé

-ou-

Plat chaud
Jambon en croûte entier et tranché,
sauce porto/madère/forestière

Brique de filet de dorade et sa
julienne de légumes, beurre blanc

& Crudités
La Galicienne
Salade Sud-Ouest
Salade de poireaux Adeline

Roulé de chapon du Gers et son jus de cuisson

+ garnitures

Plateau de fromages de France

Dessert Festif

1 Bûche au choix :

Fruits des Bois / Poire et Caramel / La Royale

Condiments & Pain

NOS PRIX PAR PERSONNE

Buffet froid = 42,00€

Buffet avec plat chaud = 44,00€

****MENU UNIQUE POUR TOUT LE MONDE**



Conditions générales de vente

Toute commande devra être confirmée au plus tard le MARDI 17 DECEMBRE 2019 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.