



CARTE

FETES DE FIN D'ANNEE

2021

PIECES COCKTAIL & MIGNARDISES

Brioche Royale aux Quatre Saveurs

Crabe, sauce cocktail – Tarama, crevettes – Saumon fumé, beurre – Fromage blanc, ciboulette
Les 72 pièces : 44,00€

Assortiment de Petits Fours Chauds variés (à chauffer)*

Plateau de 20 pièces : 22€

Assortiment de Mini brochettes froides*

Italienne - Crevette pétale - Abricot, foie gras
Plateau de 15 pièces : 19,80€

Assortiment de Croustillants Provençaux variés*

Plateau de 20 pièces : 22€

Cassolettes froides

(minimum 10 de la même sorte)

Magret fumé au foie gras - Tartare de poisson - Emincé de St Jacques marinées
Les 10 pièces : 16,50€

Assortiment de petits fours sucrés variés*

Plateau de 20 pièces : 24,20€

LA CARTE

Prix par personne

Entrées

Foie gras de canard maison et sa compote d'oignon, brioche individuelle	10,45€
Gravlax de saumon aux 5 baies, crème fouettée au citron, blinis	10,45€
Salade Gourmande	12,98€
Salade mêlée, magret fumé, tapas de caille, noix, tranche de foie gras de canard maison	
Assiette du Pêcheur	12,98€
Filet de poisson blanc, saumon mariné, saumon fumé, bouquets roses, avocat, crème légère balsamico	
Cocotte de noix de Saint Jacques aux cèpes et au Noilly Prat (<i>à réchauffer</i>)	12,98€
<i>Et à partir de 10 personnes :</i>	
Saumon farci en Bellevue accompagné de sa petite salade russe	10,45€

Plats

Brique de filet de dorade et sa julienne de légumes, beurre blanc, riz sauvage	15,73€
Lotte à l'armoricaine, riz safrané, tomates cerise braisées	16,50€
Roulé de chapon du Gers et son jus de cuisson, purée de patates douces, champignons	16,50€
Tournedos Rossini, gratin dauphinois, fricassé de champignons	17,05€
<i>Et à partir de 10 personnes :</i>	
Jambon braisé entier et tranché, sauce porto/madère/forestière, gratin dauphinois	11,33€
Jambon en croûte entier et tranché, sauce porto/madère/forestière, gratin dauphinois	12,54€

Viandes crues

Dinde fermière Chapon du Gers <i>prix selon cours de Rungis</i>	Farce fine aux marrons : 16,50€ Farce fine aux truffes : 18,48€	Cuisson : 19,80€
---	--	------------------

Desserts

(1 choix de dessert par commande, minimum de 6 personnes)

Omelette Norvégienne : Mandarine passion	5,50€
Bûche Fruits des Bois : Biscuit, mousseline aux fruits rouges, fruits des bois, Grand Marnier	5,17€
Bûche Poire et Caramel : Bavaois sur génoise et morceaux de poires	5,17€
Bûche Le Royal : Crème légère pralinée croustillante, mousse au chocolat amer, biscuit léger et biscuit Joconde (aux amandes)	5,17€

MENU

à partir de 6 personnes

Entrées froides

Foie gras de canard maison, compote d'oignon, brioche individuelle
Saumon fumé maison, crème fouettée au citron et ses blinis
Salade Landaise au foie gras

Entrées chaudes

Gâteau Landais (pommes de terre, foie gras) sur son lit de roquette
Cassolette de Saint Jacques aux champignons

Plats chauds

Lotte à l'armoricaine, riz safrané, tomates cerise braisées
Filet de chapon au vin jaune et aux morilles, purée de patates douces, 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 Caramel
Bûche Le Royal

PRIX PAR PERSONNE, à partir de 6 personnes

Une entrée, un plat, fromage & dessert = 36,50€

Deux entrées, un plat, fromage & dessert = 49,00€

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



Conditions générales de vente

Toute commande devra être confirmée au plus tard le VENDREDI 17 DECEMBRE 2021 avant 16H. Aucune commande ne sera acceptée après cette date.

Les commandes sont à enlever

- 24 & 31 décembre de 14H00 à 17H00
- 25 & 26 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.