

# Menu en format traiteur

60€ Menu complet / 50€ 1 plat en moins / 44€ 2 plats en moins

## Entrée

Autour du saumon d'Écosse juste cuit et refroidi Asperge au citron et moutarde à l'ancienne  
Foie gras poellé, betterave aux épices et fromage blanc mentholé  
Caviar d'aubergines, gambas poêlées et sorbet piquillo  
Asperges et œuf poché, velouté de parmesan  
Flétan refroidi, gaspacho de tomate et courgette à la menthe

## Poisson

Dos de cabillaud ou Filet de bar ou maigre  
les garnitures au choix ;  
épinards au bouillon épicié  
navets et hollandaise sarriette  
choux-fleur cru et cuit à la noix de coco

## Viande

Echine de cochon ibérique  
Magret de canard rôti  
Paleron de veau confit et fondant  
Voici quelques propositions mais nous pouvons quasi tout faire..c'est l'avantage du "fait maison"

leurs garnitures: -pomme de terre écrasée, sucrine et fenouil confit  
-carotte à l'orange et grué de cacao

Paleron, eau de tomate et haricot coco

Assiette de fromages ou le crottin de Chavignol, huile de sarriette et poivrons confit

## Dessert

Soupe de fraises Mara des bois et sorbet basilic  
Cappuccino de fraises compotée de rhubarbe, glace coco  
Croustillant au chocolat , café et noisettes  
Chocolat, thym et framboise  
Ananas cuit au rhum, passion et glace vanille

café

## Options cocktail et autour du dîner

Pré entrée à votre arrivée à table (options par rapidité)	4 €/p
Canapés (4 pièces)	5 €/p
Verrines préparées en fonction des produits de saison	2,5€/verres
Mignardise avec le café ( 2 pièces)	2 €/p
Les pompes à huiles, moutarde, tomates, poivrons grillés et basilic	2 €/p

### Nos ateliers :

Foie gras tranché

Compotée aux figues et aux poires 4€/p

Plancha

Petite brochette de volaille caramélisée	2 € /p
Petite brochette de bœuf marinée	3€/p
Rognons de lapin à la moutarde à l'ancienne	1,5 €/p
Magret de canard fondant	2.5 €/p
Gambas, sauce épicée	2.5 €/p

Mer

Huîtres spéciales n 3 de Normandie -2 par personnes-	4,50€
Sashimi saumon loch quart d'ecosse et thon d'une ferme espagnole	5 €/p
Blinis tiède, saumon fumée d'écosse/crème de la vallée d'Auge	3 €/p

Friteuse accompagné de plusieurs sauce maison

Acras de morue	2 €/p
toast de volaille au sésame	2 €/p

Jambon fumé et cecina de boeuf fumée Tranché devant le client 3€/p  
ou jambon supérieur 4,50€/p

Crottin de Chavignol différents affinages (condiment poivrons) 2 €/p

Buffet de fromages Vous voulez changer l'assiette de fromages 1,5€/p

## Brunch 22€

Viennoiserie

brioche, confiture et beurre

pomme de terre à température, crème, échalote, hareng à l'huile à disposition

melon et jambon sec

œufs coques et bacon

jus de fruits

mousse au chocolat

salade de fruits

## Buffet 30€

Bulots mayonnaise

Terrine de campagne

Tomates, boulgour, concombre et feta

Lentille en salade, haricots verts, noix de pécan

Melon fenouil sucrine

Poitrine de cochon caramélisée

Suprêmes de volaille au pesto

fromages

tartes aux fruits

moelleux au chocolat

## Proposition 19€

atelier crêpes salées et sucrées, 2 salades, mousse au chocolat

## Buffet 22€

salade de pâtes tomates cerise, concombre et parmesan

salade verte

bulots mayo

cake aux olives

melon jambon

fromage

tarte aux fruits

mousse au chocolat

nous restons ouvert à d'autres idées non proposées ou une combinaison de celle ci