

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 pôlées et sorbet piquillos
Asperges et œuf poché, velour et copeaux de parmesan 24 mois
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 de veau, 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)	6 €/p
Verrines préparées en fonction des produits de saison	3 €/verres
Mignardise avec le café (2 pièces)	2 €/p
Les pompes à huiles, moutarde, tomates, poivrons grillés et basilic	3 €/p

Nos ateliers :

Foie gras tranché

Compotée aux figues et aux poires 6€/p

Plancha

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

Jambon fumé et cecina de boeuf fumée Tranché devant le client 4€/p

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

Buffet de fromages Vous voulez changer l'assiette de fromages 2€/p

Organisation

Restaurateur depuis plus de 40 ans dans le Sancerrois, nous avons décidé depuis une vingtaine d'années de nous diriger vers un service traiteur de qualité tant dans notre cuisine que dans notre service et nous nous efforçons de représenter au mieux Le Restaurant.

Compris en plus dans ce prix :

- Le pain
- Le matériel (nappes, assiettes, couverts, verres, tasses...)
- Un forfait kilométrique sera appliqué au-delà de 50 km, soit 100€ par camion.
- Toutes les boissons sont à votre charge, nous ne prenons pas de droit de bouchon.

Le personnel de salle est à votre charge (à raison de 15€ de l'heure par personne) . - Il faut compter un serveur(se) pour 20 couverts, la cuisine est à notre charge.

Il est nécessaire d'installer les tables avant notre arrivée, les chaises aussi mais nous devons napper.

L'organisation se réalise par le biais de Baptiste, puis la semaine du mariage, la responsable de l'équipe qui y sera prendra contact avec vous afin d'affiner l'organisation du jour j.