

# Menu en format traiteur

66€ Menu complet / 55€ 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 mi cuit ou poêlé, betterave aux épices  
Caviar d'aubergines, gambas poêlées 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 ou autres

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 boeuf confit et fondant  
...et bien d'autres

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 gruë de cacao

Paleron de veau, eau de tomate et haricot coco

**Assiette de fromages ou le crottin de Chavignol, huile de sarriette  
oseil 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)	5 €/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	
Petites brochettes de volaille caramélisées	3,5€ /p
Petites brochettes de bœuf marinées	3,5€/p
Rognons de lapin à la moutarde à l'ancienne	2 €/p
Magret de canard fondant	3,5 €/p
Gambas, sauce épicée	4 €/p
Mer	
Huitres spéciales n 3 de Normandie -2 par personnes-	4,50€/p
Sashimi saumon loch duart d'ecosse et thon d'une ferme espagnole	5 €/p
Blinis tiède, tarama citronné, oeufs de saumon	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	5€/p
Crottin de Chavignol différents affinages (condiment poivrons)	3€/p
Buffet de fromages Vous voulez changer l'assiette de fromages	2€/p

## Organisation

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

### Compris 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.

### Service

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, nous servirons les boissons qui seront au frais.  
Il est nécessaire d'installer les tables avant notre arrivée, les chaises aussi mais nous devons napper.  
Pour la fin de soirée, il est important de savoir en amont ce qu'on fait des verres et nappes.

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.