

Pour votre apéritif à la carte

Le froid

Plateau de canapés assortis (20 pièces).....	15€
Plateau de canapés assortis (45 pièces).....	33€
(composition:charcuterie,poisson et légumes)	



Pain surprise
24,30€



Pain surprise:60 sandwiches de charcuterie et saumon.....	24,30€
Petit pain surprise 40 sandwiches	16,90€
Sucette de foie gras au pralin.....	1,20€
Carotte au lait de coco et œufs de saumon.....	0,90€
Toast de foie gras sur chutney fruité	1,20€
Tartelette niçoise(thon,tomate).....	0,70€
Tartelette de crevettes au curry.....	0,70€
Tartelette Preskoff (saumon,aneth,poivron).....	0,70€
Mini wrap (saumon ou jambon fumé).....	1,20€
Brochette de dattes et magret fumé.....	0,80€
Brochette d'écrevisses vanillées et pois mange-tout.....	0,80€
Bruschetta Tête de moine et poivrons.....	1,20€

Le chaud

Feuilletés salés par 5 variétés.....	2,50€
Mini pizza (mini 12 pièces).....	0,50€
Mini quiche (mini 12 pièces).....	0,50€
Mini ramequin (mini 12 pièces).....	0,50€
Mini tartelette aux poireaux (mini 12 pièces).....	0,50€
Mini tartelette savoyarde (mini 12 pièces).....	0,60€
Pruneau au bacon.....	0,60€
Mini bouchée St Jacques.....	1,15€
Minis acras de morue.....	0,60€
Brochette de poulet Yakitori.....	1,20€
Samoussa de légumes.....	0,70€
Mini nem curry et poulet.....	0,60€



Entrées froides

Terrine de saumon et gambas ,sauce curry.....	4,50€
Saumon fumé et sa garniture.....	6,00€
Médallions de saumon en Bellevue et sa garniture.....	6,70€
Foie gras de canard et son chutney.....	9,00€
Gâteau de crêpes au thon (la part seule).....	3,50€
Gâteau de crêpes au jambon(la part seule).....	2,60€
Gâteau de crêpes au crabe ou au saumon(la part seule)....	4,10€
Cannelloni de crabe aux fruits exotiques.....	7,20€
Foie gras, pralin et sablé parmesan.....	9,10€
Entremet saumon fumé et crabe, pain citronné.....	7,80€
Verrine de la mer(saumon,tomate,blini,crème).....	4,10€
Verrine de la terre(canard, fruits secs,porto).....	4,10€
Terrine de caille forestière, compotée d'agrumes.....	4,80€
Mille-feuille de magret fumé, figues,mousse de canard, pain d'épices	4,90€

Entrées chaudes

Mousseline de brochet,sauce homardine.....	6,30€
Bouchée de ris de veau et morilles.(mini 6 pers).....	8,80€
Bouchée St Jacques et fruits de mer.....	4,10€
Bouchée à la reine (mini 6 pers).....	5,10€
Coquille St Jacques de la Manche (3 noix).....	6,95€
La cassolette de la mer(loup,saumon et St Jacques).....	7,20€
La marmite du patron (lotte,St Jacques,gambas).....	7,95€
Aumônière de St Jacques à la citronnelle.....	6,90€
Cassolette d'écrevisses et gambas,sur champignons et légumes.....	6,60€
Brochette de St Jacques ,gambas et ananas sur julienne de légumes.....	8,30€
Brochette de saumon et St Jacques, sur pasta al verde sauce normande.....	6,90€
Crêpe farcie au saumon et champignons.....	5,20€

Les poissons

Duo de saumon et gambas sur lit de fenouil sauce Aurore. .	7,40€
Pavé de loup de mer aux petits légumes.....	7,20€
Filet de bar snacké sauce homardine.....	11€
Filet de dorade,sauce crustacés et julienne de légumes.....	7,60€
Rôti de lotte au lard fumé,sauce normande.....	9,50€
Dos de cabillaud sur tatin d'oignons,et crème d'asperges.....	8,20€

Tous nos poissons sont accompagnés de riz basmati en timbale.

Les viandes

Fricassée de poulet sauce provençale.....	5,70€
Demi pigeon farci à la royale sauce porto.....	9,20€
Suprême de pintade au champagne.....	7,60€
Jambonnette de pintade forestière.....	6,90€
Magret de canard aux senteurs des bois ou orange.....	7,10€
Magret de canard à la royale(foie gras)sauce porto.....	9,00€
Cuisse de canard à l'orange ou poivre vert.....	6,60€
Caille désossée farcie aux raisins	9,80€
Caille à la royale farcie au foie gras,jus au porto	10,50€
Émincé de volaille sauce coco et basilic.....	5,90€
Carré de veau au calvados.....	8,70€
Paupiette de veau royale.(foie gras) sauce périgourdine.....	8,20€
Rôti de veau Orloff sauce moutarde.....	7,70€
Grenadin de veau au jambon cru sauce normande.....	9€
Épaule de veau aux zestes d'oranges ou sauce camembert.....	7,50€
Filet mignon de veau aux morilles.....	13,50€
Gigot d'agneau façon chevreuil ou au romarin.....	7,80€
Souris d'agneau confite et jus au thym frais.....	9,00€
Rôti de porc Orloff.....	6,70€
Filet mignon de porc à la normande sauce au cidre.....	7,90€
Joue de porc à la bière et au miel.....	8,30€
Jambon à l'os sauce madère ou porto ou cidre.....	6,90€
Bœuf Wellington sauce périgourdine(mini 8 pers).....	12,80€
Jambon à l'os en croûte(mini 8 pers).....	7,90€
Joue de bœuf braisée à l'ancienne.....	6,40€

Toutes nos viandes sont accompagnées de gratin dauphinois .