

APÉRITIF

Formule des bons vivants

76 € les 90 pièces

- 20 canapés blinis assortis
- 20 canapés moelleux assortis
- 20 mini wrap assortis
- 10 mini pâté croûte saumon
- 10 mini sandwichs assortis
- 10 mini tartelettes assortis

Formule des épicuriens

95€ les 100 pièces

- 15 canapés blinis assortis
- 15 canapés moelleux assortis
- 20 mini wrap assortis
- 10 mini pâté croûte saumon
- 10 mini sandwichs assortis
- 10 mini tartelettes assortis
- 10 spéculos foie gras
- 10 entremet de canard confit foie gras confit

Formule des Coffret de verrine

(À choisir 3 sortes)

- Coffret de 9 verrines 16 €
- Coffret de 15 verrines 27 €

Formule des copains

33 € les 40 pièces

- 10 canapés blinis assortis
- 10 mini pâtés croûtes de porc
- 10 mini sandwichs
- 10 mini wrap assortis

Formule chaud devant

42€ Les 45 pièces

80€ Les 90 pièces

(À choisir 3 sortes)

- Clafouti de tomate cerise Basilic, courgette
- Mini quiches au fromage de chèvre, épinards et amandes
- Mini cake St Jacques, chorizo
- Mini tarte suédoise saumon
(*Confit oignon, saumon, baie rose, tomate confite*)
- Mini bouchée d'escargots
- Mini bouchée St Jacques petit légumes
- Bruschetta campagnarde
(*Crème, oignon, pomme de terre, fourme*)
- Mini bouchée à la reine
(*Ris de veau, volaille, champignons*)
- Mini Croque saumon fumé aneth

Formule gourmande

44€ Les 45 pièces

85€ Les 90 pièces

- Mini choux, duchesse,
- Tartelette aux fruits,
- Tartelette citron meringuée, Praline,
- chocolat caramel,
- Entremet aux fruits
- Entremet au chocolat

- **AMUSES GUEULES PUR BEURRE 3.60€/100G**
-Jambon, fourme, saucisson, olives, tapenade, moutarde,
- **NOS CANAPES BLINIS ASSORTIS 0.90 €**
-Crevette guacamole, coriandre, crème curry
-Magret de canard fumée mousse foie gras
-Asperges verte écrevisse
-Œuf de caille tomate sauce cocktail
-Canapés rilette de thon citron confit
-Mousseline de légume sauce estragon
-Pana cotta saumon fumé crevette
-Jambon cru Serrano parmesan
-Saumon fumée crème ciboulette
- **NOS CANAPES MOELLEUX ASSORTIS 0.90€**
-Moelleux citron saumon Gravlax
-Moelleux citron rilette de thon citron confit
-Moelleux poivron pana cota poivron st jacques
-Moelleux poivron Dôme de mousseline de homard sauce cocktail
-Moelleux olives chèvre frais tapenade tomate confite
-Moelleux olives Rilette de canard éclat de noisette
- **NOS MINI WRAPS ASSORTIS 0.85 €**
-Thon mayonnaise brunoise olives noires tomate confite sucrine au centre roulé lustré à l'huile d'olive parsemé de fleur de sel
-Jambon cru de pays crème de fourme de Montbrison et noix
-Saumon fumée crème chèvre frais aux fine herbes parsemé de zeste de citron
-Wrap de poulet aux épices Cajun et crudité
- **NOS DOUCEUR FOIE GRAS 1.40 €**
-Spéculos foie gras confit de figues
-Entremet de canard confit foie gras figue
- **LES CHUPA'S 25€ les 20 pièces**
(Sucette de foie gras de canard)
-Foie gras enrobé d'un coulis de griotte
-Foie gras enrobé de pistache concassé
-Foie gras enrobé de noisette torréfié
-Foie gras enrobé de côte du Forez vieilles vignes

- **MINI PÂTÉ EN CROUTE MAISON**
-Mini pâté en croûte de porc maison 0.85€
- Mini pâté en croûte de saumon maison 0.90€
- **PAIN SURPRISE CRUDITÉS 32€**
(Carotte, concombre, céleri, tomate, choux rouge) (environ 60 toasts)
- **PAIN SURPRISE CHARCUTERIE, SAUMON FUME 36 €**
(Jambon cru, jambon blanc, rillettes, saumon fumé, saucisson, mousse canard) (Environ 60 toasts)
- **PAIN SURPRISE PRESTIGE 45 €**
(Mousse de foie gras, Rilette de crabe citron, saumon fumée, jambon cru Serrano, Magret de canard fumée) (Environ 60 toasts)
- **PAIN HERISSON (70 PIQUES) 40.€**
(Crêpe roulée et piquée sur pain : saumon fumé, rillettes aux 2 saumons, jambon blanc et noix, Jambon cru beurre cornichon, mousse canard, mortadelle...)
- **PLAQUE DE QUICHE ET PIZZA (90 morceaux)**
-Quiche lorraine 30€
-Quiche chèvre courgette) 35 €
-Quiche Provençale 30€
-Pizza jambon champignon 30€
-Pizza fourme emmental mozzarella 35€
-Pissaladière oignon confit tomate anchois 30€
- **MINI SANDWICH 0.95€**
-Pain bagnat, tomate séchée, parmesan roquette et jambon Cru
-Le Périgourdin (Mousson de canard et magret fumé)
-Duo de jambon fourme de Montbrison
-Mini Sandwich végétarien crème de chèvre, Chutney de Figue, noix et roquette
-Le pain Nordique (Saumon fumé, tartare de courgette et Fine herbes)

Tous nos produits sont fabriqués dans notre laboratoire, certains plats demandent donc plusieurs jours de préparation et ne peuvent être fabriqués en petite quantités.

- **NOS MINI TARTELETTE 0.90 €**
-Rilette de thon citron confit
-Mini ratatouille rouget mariné agrumes
-Mascarpone aux herbes saumon gravlax zeste citron vert
-Tartelette légère au fromage et légumes croquants
-Brandade de morue hadock fumée
-Tartelette d'automne (Philadelphia au raifort, noix, raisin, Radis, carotte...)
-Mousse de betterave au balsamique et magret de canard fumée
-Tartelettes tartares de saumon courgette wasabi
- **LES VERRINES FROIDES 1.85€**
-Tartare de tomate concombre basilic ; balsamique féta
-Gaspacho andalou brochette tomate mozzarella
-Bodega de melon au muscat, jambon Serrano
-Tartare aux deux saumon, crème de Yuzu
-Pana cota fourme de Montbrison brunoise de pomme de terre saucisson cuit
-Tartare de St Jacques et saumon fumé saveur nectarine
- **LES PIECES CHAUDES 1.10€**
-Clafouti de tomate cerise Basilic, courgette
-Mini quiches au fromage de chèvre, épinards et amandes
-Mini cake St Jacques, chorizo
-Mini tarte suédoise saumon (Confit oignon, saumon, baie rose, tomate confite)
-Mini bouchée d'escargots
-Mini bouchée St Jacques petit légumes
-Bruschetta campagnarde (Crème, oignon, pomme de terre, fourme)
-Mini bouchée à la reine (Ris de veau, volaille, champignons)
-Mini Croque saumon fumé aneth
- **MINI GATEAUX ASSORTIS 1.10€**
(Mini chou, duchesse, tartelette aux fruits, tartelette Citron meringuée, tartelette chocolat caramel, croquant Chocolat, millefeuille.....)

Entrées froides

- Soupe de melon, pastèque, jambon cru de pays **6€**
(Melon, pastèque, muscat, menthe, poivre, jambon cru)
- Foie gras de canard à la gelée de sauternes, confiture d'oignon **11,50€**
- Verrine de tomate d'antan, basilic, huile d'olive et son crémeux mozzarella **3,50 €**
- Terrine aux 4 légumes, coulis de tomate **3.50€**
(Haricots, carotte, chou fleurs, brocoli)
- Assortiments de crudités (6 sortes) **4 €**
(Indienne, Bretonne, Niçoise, Neptune, ...)
- Fond d'artichaut à la Norvégienne **5,50 €**
(Saumon fumé, oeuf poché, rémoulade de céleri courgette)
- Moelleux d'asperge verte au cœur de tomate sur son sablé parmesan **5.50 €**
- Entremet de fourme de Montbrison aux noix et son jambon cru de pays **5.50 €**
- Le Délice Bayonnais **5 €**
(fond de polenta aux olives, piperade, crème mousseline, jambon de Bayonne, et copeaux de fromage basque)
- Gâteau breton aux crudités. **3.50€**
(Crêpes, céleri, carotte, choux rouge, tomate, concombre, mayonnaise collé)
- Assiette campagnarde **5€**
(JB, JC, campagne, saucisson, jésus cuit)
- Assiette campagnarde **7.50€**
(JC, Pate croute canard, saucisson, terrine au choix*, Sac bardin)
- Assortiment de viandes froides **3.50€**
2 sortes au choix avec condiments sur plat
(Rôti de porc, blanc de volaille, rôti de veau farci, rosbif.)

Poissons froids

*Tous nos poissons sont présentés sur un plat, avec une crevette et une sauce aux choix**

(*tartare, mayonnaise, béarnaise, anchois/curry, andalouse)

- Saumon frais entier en Bellevue **6.00€**
Saumon reconstitué entier, tartelette macédoine, crevette, mayonnaise (minimum 8 personnes)
- Brochet frais entier en Bellevue **6.50€**
(Minimum 8 pers)
- Saumon d'Ecosse label rouge **8€ (100g)**
- Fumé par nos soins**
- Demi-queue de langouste mayonnaise
Prix suivant le cours
- Darne de Saumon, macédoine et crevette **5.70€**
- Bûche de rouget et gambas et son cœur de courgette provençale **4.50 €**
- Symphonie de crabe et saumon fumée à la gelée de mangue mentholé **5 €**
- Terrine aux 2 saumons **3.50€**
(Mousse de poisson, cube de saumon, saumon fumé)
- Chaud-froid saumon homardine, petits légumes **5.50 €**
- Terrine de cabillaud au parfumé de crustacés et épinard **3.50€**
 - Finger de st jacques au chorizo sur son biscuit au citron **5,00€**

Tous nos produits sont fabriqués dans notre laboratoire, certains plats demandent donc plusieurs jours de préparation et ne peuvent être fabriqués en petite quantités.

Nos entrées chaudes

- Feuilleté jambon et champignons **3,50€**
- Feuilleté fruits de mer **4,00€**
- Feuilleté ris de veau morilles **7,00€**
- Feuilleté aux morilles **8,50€**
- Feuilleté Landais **5,50€**
(Canard, cèpes, jambon cru)
- Tarte fine suédoise **3,00€**
Pâte feuilletée, confit d'échalotes et oignon, saumon, baies roses
- Tarte du soleil **3,00€**
Tarte fine feuilletée, ratatouille, dés de fêta, basilic, tomate
- Escargots de bourgogne **7,50€**
- Saucisson brioché **16,50€ le KG**
- Croustade d'asperges et grenouilles **3,50€**
(Suivant l'arrivage)

Nos Poissons chauds

- Dos de cabillaud poché au lait de coco citron vert et citronnelle **8€**
- Risotto crémeux cube de saumon au sésame, gambas et asperge verte zeste de citron **8.50€**
- Grenouilles au beurre persillées **13,50€**
Les 10 pièces
- Pavé Omble chevalier crème de lentilles saveur verveine **7.50€**
- Pavé de saumon poché sauce bouillabaisse à l'anis étoilé **6.50 €**
- Dos de cabillaud en crumble de chorizo sauce provençale **7.50€**
- Filet de sole sauce dieppoise **6€**
- Coquilles St Jacques **7.50€**
- Gratin de fruits de mer **6.20€**
- Filet de dorade royale Sauce thym, citron **11€**
- Dos de flétan sauce beurre blanc **8.50€**

La volaille

- Dos de canard aux épices et son jus à l'huile d'argan **8 €**
- Cuisse de canette provençale **6€**
- Parmentier de confit de canard patate douce, crème de cèpes **6.50€**
- Cuisse de poulet fermier basquaise **5.50 €**
- Suprême de volaille farci aux gambas et son crémeux de crustacés **7€**
- Cordon bleu de volaille revisité sauce crème de fourme de Montbrison **6 €**
(Suprême de volaille, jambon vieux cuit, fourme)
- Suprême de pintade en croûte de tapenade Sauce provençale **8€**

Le porc

- Filet mignon sauce moutarde **6.50€**
- Filet mignon de porc laqué aux épices **30€**
(Pièce entière pour 4 à 5 pers)
- Mignon de porc farci mozzarella chorizo et son jus à la tapenade **7 €**
- Jambon chaud sauce madère **5.50 €**

Le bœuf

- Pavé de rumsteck de bœuf mariné cote du forez sauce vigneronne **7.50€**
 - Poire de bœuf sauce poivre vert **7.50€**
- ## Le Veau
- Pavé de veau balsamique romarin **8.50€**
 - Noix veau à la crème de girole **7.50€**
 - Côte de veau gratinée au morille et jus de porto **8,50€**
 - Onglet de veau en croûte de sauge et noisette jus corsée **7.50 €**

L'agneau

- Selle d'agneau au miel croustade de fruits secs **8,50€**
- Souris d'agneau confit au thym et ail **9,50€**

Nos légumes

- Poêlée de légumes **3.20€**
(Pomme de terre, pois gourmand, carotte, champignons, oignon blanc)
- Pommes de terre grenaille rôti ail et romarin **3€**
- Gratin dauphinois **3.10€**
- Gratin de courgettes **2.90€**
- Jardinière de légumes **3.20€**
(Petit pois, carotte, pomme de terre)
- Tian de légumes **2.50€**
(Courgettes, tomates, aubergine)
- Moelleux de carotte au cumin, **2.50€**
- Duo brocolis carotte **2.50€**
- Pommes dauphines **15€ le Kg**
- Risotto aux courgettes **3.50€**

Tous nos produits sont fabriqués dans notre laboratoire, certains plats demandent donc plusieurs jours de préparation et ne peuvent être fabriqués en petite quantités.

Menu élaboré à partir de 10

pers

Nos Plats Uniques

- Tajine de poulet aux citrons confits et olives, semoule fruits secs **6.50€**
- Paella fruits de mer **7.50€**
(Riz à paella, chorizo, poulet, gambas, moule, godiveaux, cabillaud)
- Couscous **7.50€**
(Semoule, merguez, bœuf, poulet et légumes)
- Cassoulet **8.50€**
(Haricots blanc, saucisson à l'ail, saucisse fumée, poitrine de porc, manchon de canard)
- Choucroute garnie **7.20€**
(Choux, pomme de terre, Strasbourg, ½ cervelas, saucisson cuit, plat de cote, lard fume)
- Choucroute de la mer **8.50€**
(Choux, pomme de terre, moules, rouget, saumon, haddock, beurre blanc)
- Bœuf bourguignon, gratin dauphinois **7€**
- Bœuf provençal, pomme de terre romarin **6.50€**
- Blanquette de veau à l'ancienne et son riz basmati à l'huile de cacahuète **7.50 €**
- Veau marengo, riz créole **7.50€**

Menu 13€

Bûche de rouget et gambas et son cœur de courgette provençale

•

Cordon bleu de volaille revisité sauce crème de fourme de Montbrison

•

Gratin dauphinois

Menu 15.50 €

Entremet de fourme de Montbrison aux noix et son jambon cru de pays

•

Noix veau à la crème de girole

•

Gratin dauphinois

Menu 19 €

Moelleux d'asperge verte au cœur de tomate sur son sablé parmesan

•

Tarte fine suédoise

(Pâte feuilleté, confit d'échalotes et oignon, saumon, baie rose)

•

Suprême de volaille farci aux gambas et son crémeux de crustacés

•

Duo brocolis carotte et pomme dauphine

Menu 22€

Symphonie de crabe et saumon fumée à la gelée de mangue mentholée

•

Feuilleté ris de veau aux morilles

•

Pavé de rumsteck de bœuf mariné cote du forez sauce vigneronne

•

Poêlée de légumes

(Pomme de terre, pois gourmand, carotte champignons, oignon blanc)

Menu 32€

Foie gras de canard à la gelée de sauternes, confiture d'oignon

•

Dos de flétan sauce beurre blanc

•

Côte de veau gratinée au morille et jus de porto

•

Pommes de terre grenaille rôti ail et romarin
Moelleux de carotte au cumin

Buffet froid avec plat chaud

(Minimum 10 pers.)

11€uro

Assortiment de salade (6 sortes au choix)

- Paella

14 €uro

Assortiments de salades

•
Terrine de cabillaud au parfum de crustacés et
épinard

•
Cuisse de poulet fermier basquaise, riz pilaf

Ou

Cuisse de canette provençale, pommes de terres
ail et romarin (suppl. +1.50 €)

Ou

Tajine de poulet aux citrons confits et olives,
semoule fruits secs (suppl. + 1€)

Buffet froid

(Minimum 10 pers)

10€uro

Assortiment de salade (6 sortes au choix)

•
Terrine de cabillaud au parfum de crustacés et
épinard

•
Assortiment de viandes froides

2 sortes au choix avec condiments sur plat
(Rôti de porc, blanc de volaille, rôti de veau farci, rosbif,)

13€uro

Assortiment de salade (6 sortes au choix)

•
Chaud-froid saumon homardine, petits légumes

•
Assiette campagnarde
(JB, JC, campagne, saucisson, jésus cuit)

17 €uro

Assortiment de salade (6 sortes au choix)

•
Assiette campagnarde
(JB, JC, campagne, saucisson, jésus cuit)

•
Saumon frais entier reconstitué

•
Roti de dinde sauce béarnaise
Ou Poitrine de porc farci à la tomate confite,
tapenade

23 €uro

Assortiment de salade (6 sortes au choix)

•
Terrine aux 4 légumes, coulis de tomate
(Haricots, carotte, chou fleurs, brocoli)

•
Marquise de saumon fumé, bouquet de
crevettes

•
Terrine de canard landaise
(Avec morceau de foie gras)

•
Noix de veau au romarin
Rôti de porc provençal

Assortiment de fromage 2.20€

Au choix 2 sortes

Fourme de Montbrison

•
Brie

•
St nectaire

•
Tomme de sauvain

•
Comté

Plateau de fromage affiné de la
Jasserie St André 3.50€



Desserts

Flan aux œufs, caramel 2.20€

Mousse au chocolat 2.50€

Tartes aux fruits 2.50€

Tarte feuilleté pommes Ou poires 2.40€

Panacotta fruits rouges 2.50€

Tarte chocolat caramel 2.30€

Tarte praline 2.30€

Tarte citron meringué 2.30€

Pièce montée 4.50€

(3 choux/pers)

Entremet 4€

Fraisier

Framboisier

Croustillant chocolat vanille

Entremet chocolat rocher

Entremet chocolat blanc fruit rouge

Vaisselle jetable 1.20€

1 grande assiette

1 petite assiette

1 verre

1 couteau

1 fourchette

1 cuillère

Location vaisselle 2.50€

1 assiette plate

1 assiette desserts

1 verre Savoie (19cl)

1 cuillère à café

1 couteau

1 fourchette