



Accueil Rafraichissant

En libre-service bombonnes (le litre) -----3€

- San Pellegrino avec rondelles de citrons
- Eau plate
- Orangeade

Location bombonne -----10€

(Prévoir environ 20 litres pour 100 personnes)

Carte Apéritive

Tartine Gastronomique -----1€

- Tartare de tomates au basilic
- Avocat épicé, tomate cerise jaune
- Jambon de pays, tapenade de figues et olives
- Fromage blanc, piment d 'Espelette
- Rillettes de thon

Plateau canapés inventifs -----1.50€

- Profiteroles de foie gras et pain d'épices
- Pic de wraps de jambon et légumes
- Brochette de l'été (melon, pastèque, olive, tomate)
- Pain nordique saumon fumé et concombre
- Chou tartare de saumon et citron vert
- Navette à la rillettes de canard

Assortiments de feuilletés chauds et croustillants-----1.20€

- Burger de volaille au curry (suppl. 0.30€)
- Brioche chutney d'oignons
- Escargot de Bourgogne beurre d 'ail et persil
- Samoussa de légumes
- Gougère au comté
- Feuilleté de St jacques et courgette

Plancha gastronomique -----2.50€

- Foie gras poêlé sur pain d'épice

Plancha saveur du terroir -----1€

- Volaille courgette curry
- Magret abricot ou pruneaux

Atelier plancha de la mer -----1€

- Saint jacques courgette
- Crevette chorizo

Friture -----1€

- Fallafel (croquette de pois chiche)

Location plancha ou friteuse -----55€

Tarif applicable jusqu'au 31/12/2023 – prix ttc

Tél. 03 85 36 92 26 - mobile : 06.15.64.13.75 - 24A Impasse de la Romaine - 01570 FEILLENES

la_marmite@alicepro.fr



Carte Apéritive

Verrine à la cuillère-----1.60€

- Panna cota tomate basilic
- Tartare de saumon aneth et citron vert
- Guacamole crevette
- Purée de carottes épicées
- Noix de Saint-Jacques poêlées parfumée au vinaigre de mangue
- Fine ratatouille froide très parfumée

Verrine petit pot-----3.10€

- Panna cota tomate basilic
- Tartare de saumon aneth et citron vert
- Guacamole crevette
- Purée de carottes épicées
- Noix de Saint-Jacques poêlées parfumée au vinaigre de mangue
- Fine ratatouille froide très parfumée

Conseil du chef

Prévoir pour un apéritif

Entre 2 et 3h (10 pièces)

Entre 3h et 4h (15 pièces)

Tarif applicable jusqu'au 31/12/2023 – prix ttc

Tél. 03 85 36 92 26 - mobile : 06.15.64.13.75 - 24A Impasse de la Romaine - 01570 FEILLENS

la_marmite@alicepro.fr



Entrée

- Pressé de bœuf au foie gras, mesclun de légumes croquants et roquette, vinaigrette de jus de viande et virgule d'artichaut en fond d'assiette----- 9€
- Pavé de foie gras de canard et mille-feuille pain d'épices aux figues
Salade épicée parfumée au balsamique-----10€
- Merveille de caille farcie au foie gras et brunoise de mangue en salade de mâche-----9€
- Tartare de Saint Jacques et saumon fumé, parfumé au citron vert-----9€
- Duo d'écrevisses et Saint Jacques sur ruban de légumes au jus de crustacés-----9.50€
- Salade de homard et pignons de pin, vinaigrette d'agrumes-----14€

Buffet terre/mer -----14€

- Brochette de saumon fumé, Saint Jacques, gambas
- Rouleau de jambon de Vendée fraîcheur, façon cannelloni
- Foie gras de canard et pain d'épices
- Salade goutteuse aux accents du sud
- Panna cotta tomates et basilic en verrine
- Tartare de saumon aneth et citron vert
- Guacamole crevette



Poissons

100g/180g

- Pavé de thon juste saisi et papeton d'aubergine sauce vierge-----10€ /12€
- Soufflé mer et rivière (cabillaud et écrevisses) sauce homardine----9€/10€
- Cabillaud braisé sur mousseline de chou-fleur et croustillant de jambon de montagne-----9.50€/10.50€
- Filet de dorade royale, pistou de basilic et concassé de tomate-----10€/11€
- Courgette ronde farcie aux Gambas, ail confit et tomates séchées au jus de légumes du soleil-----9€/11€

Sorbet fraîcheur avec liqueur-----1.50€

- Pomme verte / liqueur Manzana
- Citron / liqueur Limoncello
- Griotte / liqueur Cerise
- Framboise / liqueur Framboise

Tarif applicable jusqu'au 31/12/2023 – prix ttc

Tél. 03 85 36 92 26 - mobile : 06.15.64.13.75 - 24A Impasse de la Romaine - 01570 FEILLENS
la_marmite@alicepro.fr



Viandes et garnitures

- Quasi du broutard (veau) aux morilles-----13€
- Filet de canard du Sud-Ouest Sauce foie gras-----9€
- Sublime de volaille farci aux cèpes jus parfumé au thym-----9€
- Tournedos de bœuf charolais sauce morilles-----14€
- Tournedos de bœuf charolais au jus de viande réduit-----13€
- Filet mignon de veau aux morilles-----14€

Choix de garnitures de légumes

Féculents:

- Écrasé de pomme de terre à l'huile de noix
- Gratin dauphinois
- Brochette de pommes fondantes
- Crêpe parmentière
- Gratiné de Charlotte au parmesan
- Soufflé de pomme de terre aux oignons

Légumes:

- Tartelette de légumes de saison
- Tarte fine de poivrons et courgettes
- Millefeuille de légumes
- Minestrone de légumes
- Mousse de légumes de saison

Fromage de France

- Duo de fromages secs en salade et fromage blanc à la crème d'Étrez-----2.50€



Carte des desserts

Au choix----- 3.30€

- Le rubis (Génoise, compotine aux fruits rouges, bavaroise vanille)
- Le cuba (Biscuit cacao, crème brûlée, mousse au chocolat)
- Le framboisier (Génoise, crème légère inclinaison framboises)
- Le tout fuit (génoise, crème légère cocktail de fruits frais)
- Le croquant (biscuit aux amandes, croustillant praliné, mousse au chocolat)

Pièce montée

- Conique avec nougatine (3 choux par personne) ----- 4€

- Pièce montée fantaisie----- 4.30€

Buffet du lendemain

A composer

- Jambon braisé à l'os-----6€

- Rosbif de bœuf-----7€

- Poulet rôti-----5€

- Salade verte-----2€

- Salade de pomme de terre-----4€

- Salade de penne aux accents du sud-----4.50€

- Charcuterie (Saucisson, jambon cru, jambon blanc, pate croute) -----3€

- Tarte aux fruits-----2€

Tarif applicable jusqu'au 31/12/2023 – prix ttc

Tél. 03 85 36 92 26 - mobile : 06.15.64.13.75 - 24A Impasse de la Romaine - 01570 FEILLENES

la_marmite@alicepro.fr