



## 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

Bruschetta Gastronomique -----1.50€

- 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 -----1.60€

- 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-----1.60€

- 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 -----1.60€

- Volaille courgette curry
- Magret abricot ou pruneaux

Atelier plancha de la mer -----1.70€

- Saint jacques courgette
- Crevette chorizo

Friture -----1.20€

- Fallafel (croquette de pois chiche)

Location plancha ou friteuse -----60€



## 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)



## 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 -----9.90€
- Pavé de foie gras de canard et mille-feuille pain d'épices aux figues  
Salade épicée parfumée au balsamique-----11.20€
- Merveille de caille farcie au foie gras et brunoise de mangue en salade de mâche-----9.90€
- Tartare de Saint Jacques et saumon fumé, parfumé au citron vert -----10.20€
- Duo d'écrevisses et Saint Jacques sur ruban de légumes  
au jus de crustacés-----10.20€
- Salade de homard et pignons de pin, vinaigrette d'agrumes -----17€

## *Buffet terre/mer* -----17€

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



## Poissons

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

100g	180g
10.70€	13.20€
9.70€	10.70€
10.20€	12.20€
10.70€	12.70€
10.20€	12.20€

## *Sorbet fraîcheur avec liqueur*-----1.60€

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





## Viandes et garnitures

- Quasi du brotard (veau) aux morilles -----14.20€
- Filet de canard du Sud-Ouest Sauce foie gras -----10.20€
- Sublime de volaille farci aux cèpes jus parfumé au thym -----10.20€
- Tournedos de bœuf charolais sauce morilles -----15.20€
- Tournedos de bœuf charolais au jus de viande réduit -----14.20€
- Filet mignon de veau aux morilles -----14.80€

## Choix de garnitures de légumes

2.70€

### *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 -----2.60€



## Pièce montée

- Présentation 3 choux par personne ----- 4.80€

## Buffet dessert mignardises

- 5 pièces par personne ----- 4.50€

## Gâteau simple

- Fruits, chocolat, caramel ----- 3.80€

## 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) ----- 3.80€  
- Tarte aux fruits ----- 2.80€