

Menu du Moment 12€ / pers*
(plat, fromage ou dessert)

Cuisse de pintade fermière rôtie sauce au cidre
Ou Pêche du jour à la Dièppoise

-
Assiette de 3 fromages et son mesclun de salades
ou tarte aux pommes rustique
Ou 2 choux à la crème et sa ganache au chocolat

Menu Prestige 23€ / pers*
(entrée, plat, dessert)

Médaille de Foie gras mi-cuit au Sauternes
et son chutney de figues

-
Papillote de lotte en laitue de mer, crème de safran
Ou Tournedos de veau rôti et lard fumé sauce Grand Veneur

-
Craquelin aux pommes caramélisées
Ou Siamoise (ganache choco miel et mousse café gingembre)
ou nougat glacé aux éclats de noisettes caramélisées
(en fonction du lieu de la prestation)

Menu Gourmand 15€ / pers*
(entrée, plat, fromage ou dessert)

Vol au vent de fruits de mer (st jacques, moules, coques, seiches...)
Ou Cassolette campagnarde

-
Mignon de porc braisé sauce Bordelaise
Ou Choucroute de la Mer
(Choucroute cuite dans une réduction de jus de moules crémeuse, langoustines, crevettes,
pétoncles, calamars, moules, coques, poisson)

-
Kouign-aman aux pommes et caramel au beurre salé
Ou Marquise au chocolat et sa crème anglaise

Menu enfants 7€* (jusqu'à 12 ans inclus)

Pilon de poulet grillé et Mac & cheese (macaronis farcis, béchamel et
fromage fondant)

-
Tarte aux pommes rustique ou 2 choux à la crème

Notre cave à Fromages

(Nos fromages sont sélectionnés avec beaucoup d'attention, et sont
principalement au lait cru)

Assiette de 3 fromages et son mesclun de salades 3€ / pers
Plateau de fromages et son mesclun de salades 2,5€ / pers

Prestation Cocktail

Nos amuse-bouches 1,10€ / pièce

Nos cuillères 1,30€ / pièce

Nos verrines 1,50€ / pièce

Plateau (10 pers) de palourdes et moules farcies 17€ / pièce

Pain surprise (10 pers) Océan ou Campagnard 36€ / pièce

(nous n'utilisons pas de vaisselle jetable, nos contenants sont en prêt et lavés par nos soins)

Boissons chaudes, percolateur fontaine à cocktail et jus de fruits bio

(Voir la carte des boissons)

Nos vins, spiritueux et champagnes

(Voir la carte des boissons)

Nos desserts

2 Choux à la crème et sa ganache au chocolat 2,20€

Tarte aux pommes rustique 2,40€

Bavarois aux poires et sa ganache au chocolat / noisettes 2,40€

Tarte Délicata *(courge sucrée et crème d'amande)* 2,60€

Tarte bourdaloue *(poires caramélisées et crème d'amandes)* 2,50€

Tiramisu 2,60€

(Biscuit au café bio, mascarpone bio et liqueur d'amande servit en verrine individuelle)

Kouign-amann aux pommes et son caramel au beurre salé 3,50€

Panna cotta et son coulis de fruits rouges 3,50€

Craquelin aux pommes caramélisées 5€

Siamoise 6€ *(ganache choco miel bio et mousse café gingembre)*

Minimum de 10 convives sauf cuisson à la broche

*** Formule 1** "prête à déguster"
livré + le prêt du matériel de maintien au chaud.

Formule 2 "des volontaires pour la vaisselle"
Nous fournissons les couverts, verres et assiettes (et nous lavons la vaisselle)
+ 2,20€ / pers.

Formule 3 "les pieds sous la table"
Vous souhaitez le service à l'assiette **+ 5€ / pers**
Toutes nos formules comprennent les garnitures.

Location de matériels

Nous proposons des barnums, mange-debout, tables, chaises, estrade, sono...

Réservation minimum 3 semaines avant la mise à disposition.

La livraison

Elle est gratuite jusqu'à 20 km pour une commande supérieure à 300€; au-delà un forfait au km sera appliqué.

*** voir la Formule 1**

Nos préparations culinaires sont réalisées de façon artisanale, à partir de produits frais et de saison.

Plat unique "entre amis"

La part

Porc à la crème de curry 6,80€*

Cuisse de pintade fermière rôtie sauce au cidre 6,80€*

Boeuf gros sel sauce raifort 7,50€*

Pêche du jour à la Dièppoise 7,50€*

Choucroute de la mer 7,60€*

Choucroute cuite dans une réduction de jus de moules crémée, langoustines, crevettes, pétoncles, calamars, moules, coques, poisson

Choucroute Alsacienne 7,90€*

Cuisson dans une bière blonde légère

Carré d'agneau rôti au romarin 8,50€*

La pièce de viande est servie entière

Tartiflette Savoyarde 8,50€*

Pommes de terre et oignons bio cuits dans le Reblochon, Cantal et Beaufort, accompagnés de saucisse, lard fumé et son mesclun de salades

Tête de veau sauce gribiche 8,50€*

Kig ha farz traditionnel 8,50€*

« pot-au-feu breton », saucisserie fumée, boeuf, lard, légumes de saison bio, farz noir et farz blanc accompagné de sa sauce (Lipiq)

Rôtisserie

"Cuisson à la broche verticale au feu de bois"

minimum 40 convives

15€ / pers*

Cochon entier

Ou

Agneau entier

*(Toutes nos pièces de viandes sont accompagnées d'un gratin dauphinois à la crème ainsi que d'une poêlée de légumes de saison bio ainsi qu'une farce forestière cuite **au chaudron**)*



*** voir la Formule 1**

Nos préparations culinaires sont réalisées de façon artisanale, à partir de produits frais et de saison.

Fruits de mer

Plateau de fruits de mer en entrée

15€ / pers*

3 huîtres creuses, 2 langoustines, 5 crevettes roses, crevettes grises, bigorneaux, bulots, mayonnaise, sauce pour les huîtres

Plateau de fruits de mer royal

24€ / pers*

3 huîtres creuses, 4 langoustines, 6 crevettes roses, crevettes grises, bigorneaux, bulots, praires, 1 pince de tourteau
mayonnaise, sauce pour les huîtres et les praires

