

**Menu du Moment** 13,50€ / pers\*  
(plat, fromage ou dessert)

Cuisse de pintade fermière rôtie sauce chasseur  
Ou Pêche du jour à la crème de coquillages  
(réduction de jus de moules et coques, crème entière)

-  
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** 27€ / pers\*  
(entrée, plat, fromages ou dessert)

Cassolette de Saint-Jacques et fondue de poireaux à la crème  
ou

Feuilleté de Morgane aux trois viandes

-  
Pêche du jour en brochette, crème de safran

Ou Tournedos de veau rôti et lard fumé, miroir aux fruits rouges

-  
assiette de fromages

ou

Craquelin aux pommes caramélisées

Ou parfait aux framboises et chocolat blanc

ou nougat glacé aux éclats de noisettes caramélisées  
(en fonction du lieu de la prestation)

**Menu Gourmand** 16€ / pers\*  
(entrée, plat, fromage ou dessert)

Salade de gésiers confits à l'ancienne  
Ou feuilleté gourmand aux légumes de saison  
(farce maison aux lentilles du Puy, oignon, échalote, carotte, épices, poivre de Tshuli...)

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

-  
Bavarois aux deux chocolats  
Ou tarte tatin aux pommes et poires caramélisées

**Menu enfants** 9,50€\* (jusqu'à 12 ans inclus)

Pilon de poulet grillé et pommes de terre rôties

-  
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 et bio)

Assiette de 3 fromages et son mesclun de salades 4,5€ / pers  
Feuilleté au curé Nantais et son mesclun 4,50€ / pers  
Brique de chèvre frais au miel de Sarrazin et graines torrifiées 4,5€ / pers  
Ardoise de 3 fromages et son mesclun + son chutney 4€ / pers

### **Prestation Cocktail**

Nos amuse-bouches 1,30€ / pièce

Nos cuillères 1,70€ / pièce

Nos verrines 2,00€ / pièce

Nos tapas 2,00€ / pièce

Plateau (10 pers) de palourdes et moules farcies 25€ / pièce

Ateliers dégustations 3,20€ / convive

(mini-galettes complètes à la plancha, brochettes Yakitori au grill...)

**Boissons chaudes, expresso,  
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 (parfum à définir) et sa ganache au chocolat 2,50€

Tarte aux pommes rustique 2,90€

Bavarois aux poires et sa ganache au chocolat / noisettes 3,50€

Tarte Délicata *(courge sucrée et crème d'amande)* 2,90€

Mousse au chocolat 2,90€

Panna cotta et son coulis de fruits rouges 2,90€

Tiramisu 2,90€

*(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€

Croquant aux pommes caramélisées 3,50€

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

### **Minimum de 20 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)

**+ 3,60€ / convive.**

**Formule 3** "les pieds sous la table"

Vous souhaitez le service à l'assiette

**+ 6,60€ / convive.**

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 de saison.

**Plat unique** "entre amis"

La part

**Cuisse de poulet fermier à la crème de curry** 7,90€\*

**Mignon de porc braisé et sa sauce forestière** 8,50€\*

**Boeuf gros sel** 8,50€\*

**Darne de saumon à la Dieppoise** 8,50€\*

**Choucroute de la mer** 8,70€\*

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

**Choucroute Alsacienne** 8,70€\*

*Cuisson dans une bière blonde légère*

**Tartiflette Savoyarde** 8,90€\*

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

**Kig ha farz traditionnel** 9,30€\*

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

**Jambon à l'os rôti et sa farce charcutière** 9,90€\*

Minimum 25 convives

**Rôtisserie**

"Cuisson à la broche verticale au feu de bois"

**minimum 40 convives**

**Cochon entier** 15,50€\* / pers

Ou

**Agneau entier** 17€\* / pers

*(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)*

Choucroute de la mer



\* voir la Formule 1

Tous nos plats comprennent deux garnitures en fonction de la saison

### Côté fumage



Saumon fumé maison les 500g / 35€ , fumage à l'ancienne au bois de hêtre pendant 8 heures

Magret fumé maison les 200g / 27€, fumage à l'ancienne au bois de hêtre pendant 10 heures

Bœuf gros sel



Tartiflette Savoyarde



Choucroute Alsacienne

