

**Menu du Moment** 14,50€ / 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 poires et crème d'amande  
Ou 2 choux à la crème et sa ganache au chocolat

**Menu Prestige** 29€ / 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** 17€ / 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...)

-  
Jambon à l'os 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)

-  
Parfait chocolat blanc et myrtilles  
Ou tarte tatin aux pommes et poires caramélisées

**Menu enfants** 9,50€\* (jusqu'à 11 ans inclu)

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)

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

### Prestation Cocktail

Nos amuse-bouches 1,30€ / pièce  
Nos cuillères 1,90€ / 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€ / pers

### Boissons chaudes, espresso, 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 vanille de Madagascar et sa ganache au chocolat tiède 2,50€  
Tarte aux pommes rustique 2,90€  
Bavarois (parfum à définir ensemble suivant la saison) 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 2,70€  
Tiramisu 2,90€  
Kouign-amann aux pommes et son caramel au beurre salé 3,50€  
Croquant aux pommes caramélisées 3,50€  
Marquise fondante pur chocolat et sa crème anglaise 4€  
Nougat glacé 5€ (*en fonction de l'évènement et du lieu*)

### Minimum de 20 convives sauf cuisson à la broche

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

**Formule** "des volontaires pour la vaisselle"  
Nous fournissons les couverts, verres et assiettes (et nous lavons la vaisselle)  
**+ 3,60€ / convive.**

**Formule** "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** 8,20€\*

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

**Blanquette de veau à l'ancienne** 8,80€\*

*Cuisson traditionnelle avec les oignons grelots caramélisés, les champignons poêlés au beurre...*

**Darne de saumon à la Dieppoise** 8,80€\*

**Choucroute de la mer** 9,40€\*

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

**Choucroute Alsacienne** 9,40€\*

*Cuisson dans une bière blonde légère*

**Tartiflette Savoyarde** 9,40€\*

*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** 10,50€\*

*« 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** 18€\* / 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

Carte Traiteur saisonnière Automne - Hiver

Afin de valider votre prestation merci d'appeler le Chef au 06 21 83 10 27 ou par mail : [lechampdespapilles@laposte.net](mailto:lechampdespapilles@laposte.net)

### **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