

## PIÈCES COCKTAILS

<b>Petits fours salés</b>	<b>1,10€ / pièce</b>
<i>(assortiment de quiches : lorraine, chèvre noix, saumon, chorizo, poulet curry / pizza sauce tomate / feuilleté : saucisse, jambon / allumette gruyère, pavot, sésame)</i>	
<b>Canapés</b>	<b>1,90€ / pièce</b>
<i>(crudités*, charcuterie*, poisson* ou fromage*)</i>	
<b>Navettes</b>	<b>1,90€ / pièce</b>
<i>(crudités*, charcuterie*, poisson* ou fromage*)</i>	
<b>Pain surprise</b>	
<i>Crudités*</i>	<b>36,00€</b>
<i>Poissons*</i>	<b>42,00€</b>
<i>Foie gras*</i>	<b>46,00€</b>

<b>Mini Croque Monsieur</b>	<b>3,50€ / pièce</b>
<b>Toast de foie gras, chutney mangue</b>	<b>4,00€ / pièce</b>
<b>Petit pain au homard</b>	<b>4,80€ / pièce</b>
<i>(Homard, avocat, coriandre, pommes granny smith)</i>	
<b>Mini-burger classique</b>	<b>4,20€ / pièce</b>
<i>Déclinaison végétarienne possible (aubergine/courgette)</i>	
<b>Verrines</b>	<b>3,90€ / pièce</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Burrata, tomates anciennes, citron, huile aux herbes</li><li>• Quinoa, Grenade, Mangue, Avocat, légumes grillés (courgettes, aubergines, poivrons rouge et jaune, oignons)</li><li>• Crevettes, Pamplemousse, Graines de Coriandre</li><li>• Tartare de Saumon, Pomme Granny Smith, crème ciboulette</li><li>• Homard en brunoise, sauce vierge</li></ul>	

## PIÈCES DE BUFFET

<b>Assortiment de viandes* et charcuteries**</b>	<b>10,00€ / 100g</b>
<i>(*boeuf, canard, veau, volaille ; ** Coppa, bresaola, speck, ventricina, jambon Jolly)</i>	
<b>Assortiment de fromages</b>	<b>6,00€ / 100g</b>
<i>(Brie de Meaux, Comté, Selles sur Cher, Camembert fermier bio de Normandie, Gorgonzola)</i>	
<b>Saumon mariné selon la méthode Gravlax</b>	<b>9,90€ / 100g</b>
<b>Coulbiac, jus aux herbes, citron</b>	<b>21,00€ / pers</b>
<i>Pâte briochée garnie de saumon et farce (épinards, oeufs, champignons, béchamel) (à partir de 4 personnes)</i>	
<b>Filet de Boeuf Wellington farci au foie gras</b>	<b>36,00€ / pers</b>
<i>Pâte feuilletée, filet de boeuf, champignons et foie gras</i>	
<b>Hérisson de crudités (200 pièces)</b>	<b>195€</b>
<i>(Tomate cerise, choux-fleur, chou romanesco, brocoli, raisin, oeuf de caille, crème ciboulette)</i>	

\*Crudités : pesto tomates, carottes râpées, céleri rémoulade

\*Charcuterie : parme, jambon, rosette

\*Fromages : emmental, comté, chèvre, brie

\*Poissons : saumon, thon mayonnaise, crabe

\*Foie gras : mousse de foie gras

## ENTRÉES

<b>Burrata, tomates de saison</b>	<b>11,00€</b>
<b>Crevette, pamplemousse, graines de coriandre</b>	<b>12,00€</b>
<b>Brioche au foie gras, chutney mangue</b>	<b>14,90€</b>
<b>Velouté de potimarron, champignons de saison</b>	<b>11,00€</b>
<b>Pain au homard</b>	<b>16,00€</b>
<i>(Homard, avocat condimenté (sel, poivre, jus de citron, échalote, ciboulette), coriandre, pommes granny smith)</i>	
<b>Foie Gras de canard maison</b>	<b>27,00€ / 100g</b>

## PLATS

<b>Parmentier de canard</b>	<b>18,00€/pers</b>
<b>Magret de canard aux agrumes</b>	<b>19,00€/pers</b>
<i>(pamplemousse, orange)</i>	
<b>Pavé de saumon, sauce vierge</b>	<b>21,00€/pers</b>
<i>(marinade de légumes crus à l'huile d'olive)</i>	
<b>Dos de cabillaud, sauce poivron</b>	<b>21,00€/pers</b>
<b>Lotte rôtie au citron</b>	<b>25,00€/pers</b>
<b>Aller-retour de Saint-Jacques</b>	<b>26,00€/pers</b>
<b>Suprême de volaille truffé en demi deuil</b>	<b>29,00€/pers</b>

Nos accompagnements : purée de pommes de terre, gratin dauphinois, riz basmati, légumes grillées (aubergines, courgettes, poivrons rouges et jaunes, oignons), salades composées (salade feuille de chêne, vinaigrette, tomates cerises, grenade)

**\*1 plat = 1 accompagnement , accompagnement seul = 5€**

## SALADES 28,00€/KG

**Conseil de Marc : 140g par personne**

<b>Salade grecque</b>	
<i>Poivron, concombre, tomate, olive, fêta</i>	
<b>Salade gourmande</b>	
<i>Haricot vert, champignon de Paris, tomate, échalote</i>	
<b>Salade César</b>	
<i>Filet de volaille pané, salade, oeuf, tomate, parmesan, sauce césar</i>	
<b>Salade de quinoa</b>	
<i>Mangue, grenade, avocat, concombre, sésame torréfié, légumes grillés</i>	
<b>Taboulé</b>	
<i>Semoule, concombre, tomate, menthe, poivron</i>	



 végétarien

 végan

 sans gluten

## ENTREMETS




(à partir de 4 personnes)


<b>Saint Honoré</b> <i>Feuilletage glacé, choux caramélisés, pâtissière vanille, crème chantilly vanillée</i>	<b>7,50€</b>
<b>Baba au rhum</b> <i>(crème chantilly vanillée sur demande)</i>	<b>6,90€</b>
<b>Mille-feuille</b> <i>Pâte feuilletée caramélisée, crème légère vanille</i>	<b>6,90€</b>
<b>Entremet 3 Chocolats</b>  <i>Dacquoise amande, bavaroise trois chocolats</i>	<b>7,00€</b>
<b>Feuille d'automne</b>  <i>Dacquoise amande, meringue enrobée de chocolat, mousse de chocolat 58% mi-amer</i>	<b>7,00€</b>
<b>Opéra</b> <i>Biscuit Joconde, crème au beurre café, ganache chocolat, sirop de café</i>	<b>7,00€</b>
<b>Paris-Brest</b> <i>Pâte à choux, crème praliné, praliné noisette</i>	<b>7,00€</b>
<b>Royal</b> <i>Dacquoise amande, praliné croustillant, mousse de chocolat 58% mi-amer</i>	<b>7,20€</b>
<b>Finger praliné</b> <i>Dacquoise amande, croustillant praliné, crème praliné, glaçage lacté amande torréfiée, huile de noisette</i>	<b>7,20€</b>
<b>Charlotte fruits rouges</b> <i>Biscuit cuillère, mousse fruits rouges, fruits rouges entiers (fraise, framboise, mûre, groseille)</i>	<b>7,20€</b>
<b>Fraisier ou framboisier</b> <i>Biscuit cuillère, crème légère vanille bourbon, fraises/framboises fraîches, fruits décors (groseille, fraise, framboise, mûre)</i>	<b>7,90€</b>
<b>Forêt Noire</b>  <i>Biscuit chocolat sans farine, cerise amarena, crème légère chocolat, crème chantilly vanillée</i>	<b>7,50€</b>
<b>Macaron Framboise</b>  <i>Macaron framboise, mousse chocolat blanc ivoire, framboises fraîches</i>	<b>7,90€</b>
<b>Délice framboises</b> <i>Basque, crème noisette, crème légère vanille, framboises fraîches, poudre de pistache</i>	<b>7,90€</b>
<b>Pavlova</b>  <i>Meringue française, crème chantilly vanillée, vanille bourbon, fraises fraîches, coulis fruits rouges (framboise, fraise, mûre)</i>	<b>8,90€</b>

## CÉLÉBRATIONS

<b>Macarons assortis</b>  <i>(Vanille, chocolat, café, caramel*, citron, pistache, framboise, passion) *avec gluten</i>	<b>1,90€ / pièce</b>
<b>Petits fours sucrés</b> <i>(Royal, Opéra, Carré noisette, Finger praliné, Tarte citron, Tarte citron meringuée, Éclair café/chocolat/vanille, Religieuse chocolat/café, Salambo, Paris-Brest, Tartelette fraise/framboise/fruits</i>	<b>1,90€ / pièce</b> <i>par personne</i>
<b>Craquante (4 choux par personne ; (15 personnes maximum))</b> <i>Corbeille en nougatine, choux fourrés (parfums au choix : vanille, chocolat, caramel, café, pistache, praliné)</i>	<b>8,10€</b>
<b>Pyramide de macarons</b> (4 pièces par personne)	<b>7,80€</b>
<b>Marquise</b> (2 éclairs par personne) <i>(Pâte à choux, crème pâtissière chocolat ou/et café)</i>	<b>7,80€</b>
<b>Duchesse (Religieuse)</b> <i>(Pâte à choux, crème pâtissière chocolat ou/et café, crème au beurre)</i>	<b>7,80€</b>
<b>Pièce montée traditionnelle (4 choux par personne)</b> <i>(Parfums au choix : vanille, chocolat, caramel, café, pistache, praliné)</i>	<b>7,90€</b>
<b>minimum 10 pers / maximum 100 pers</b>	
<b>Pièce montée à thème (4 choux par personne)</b> <i>(Parfums au choix : vanille, chocolat, caramel, café, pistache, praliné)</i>	<b>11,00€</b>

## DESSERTS GLACÉS

<b>Vacherin</b>  (2 parfums au choix) <i>Meringue française, glace** ou sorbet*, crème chantilly vanillée</i>	<b>7,20€</b> <i>par personne</i>
<b>Omelette Norvégienne</b> (1 parfum au choix) <i>Meringue italienne, Génoise, glace** ou sorbet*</i>	<b>7,20€</b>
<b>Bac de Glace 1/2 L ou 1 L</b> Sorbet*   Crème glacée**	<b>15,00€ / Litre</b> <b>18,00€ / Litre</b>

\***Sorbets** : fraise, framboise, melon, abricot, pêche sanguine, citron, citron vert, fruits rouges, noix de coco, passion, mangue, ananas, pomme, poire, cerise 

\*\***Crèmes glacées** : vanille, vanille caramel noix de pécan, chocolat, pistache, café, marrons, vanille brownie