



PIECES COCKTAILS

Petits fours salés	6,00€/100g
<i>(assortiment de quiches : lorraine, chèvre noix, saumon, chorizo, poulet curry/ pizza sauce tomate/feuilleté : saucisse, jambon/allumette gruyère, pavot, sésame)</i>	
Canapés (crudités, charcuterie, poisson ou fromage)	1,70€/pièce
Navettes (crudités, charcuterie, poisson ou fromage)	1,70€/pièce
Pain surprise - tradition, graines ou seigle (60 toasts)	
<i>Crudités : brocoli, ricota épinard, radis ●</i>	32,00€
<i>Charcuterie</i>	32,00€
<i>Fromages ●</i>	32,00€
<i>Poissons : tartare de saumon, mousseline de crabe/thon</i>	40,00€
<i>Foie gras</i>	42,00€
Gaspacho tomate ●	2,00€/pièce
Mini-burger classique (déclinaison végétarienne possible)	3,00€/pièce
Croque monsieur (supplément truffe 1,50€)	3,00€/pièce
Thon sésame torréfié	3,00€/pièce
Gnocchi au potimarron, sauce champignon ●	3,00€/pièce
Céviche de daurade ou thon	3,00€/pièce
Burrata, pesto pistache, tomates anciennes ●●	3,00€/pièce
Toast de foie gras, chutney mangue kiwi	3,00€/pièce
Betterave en robe des champs ●●	3,00€/pièce
Mini lobster roll (homard, condiment avocat, coriandre)	4,00€/pièce

Nos formules :	6 pièces	9,60€
<i>(par personne)</i>	9 pièces	14,40€
	12 pièces	19,20€
<i>Petits fours salés, navettes, canapés, petits fours sucrés, macarons</i>	15 pièces	24,00€

PIECES DE BUFFET

Couloubiac, jus aux herbes, citron (à partir de 4 personnes)	7,90€/100g
Planche du boucher, condiments, sauces	10,00€/100g
<i>(3 viandes aux choix : veau, boeuf, porc, canard, volaille/sauce tartare, gribiche...)</i>	
Planche campagnarde, condiments	10,00€/100g
<i>(nos terrines maison : campagnarde, 3 poivres, 2 foies)</i>	
Planche du fromager ●●	10,00€/100g
<i>(Brie de Meaux, Comté, Selles sur Cher, Camembert fermier bio de Normandie, Tome de Savoie)</i>	
Saumon gravlax Label rouge (sous 48h de délai)	10,00€/100g
Saumon mi-cuit laqué au pesto	10,00€/100g
Saumon en gelée, sauce verte (à partir de 10 personnes)	10,00€/100g
Thon rouge, sésame torréfié, sauce Teriyaki mangue	10,00€/100g
Filet de boeuf en croûte farci au foie gras (à partir de 4 personnes)	30,00€/pers
Hérisson crudités (200 pièces sur pique ou planche) ●●	160,00€
<i>(mayonnaise aux herbes, tzatziki, houmous, guacamole)</i>	
Canard reconstitué	180,00€
<i>(80 aiguillettes + 80 fruits ou crudités)</i>	

ENTREES

Crevette, pamplemousse, graines de coriandre	6,90€/100g
Burrata, pesto pistache, tomates anciennes ●●	8,00€
Velouté de potimarron aux girolles (selon saison) ●●	12,90€
Brioche au foie gras, chutney mangue-kiwi	12,90€
Saint-Jacques à la normande (selon saison)	12,90€
Nos terrines :	
<i>Campagne</i>	2,95€/100g
<i>Poivre vert</i>	3,10€/100g
<i>2 foies</i>	3,95€/100g
Foie gras de canard maison	190,00€/kg

PLATS

Risotto de céleri au lait de coco, champignons, herbes fraîches ●	12,90€
Parmentier de canard	12,90€
Ravioli ricotta épinard, parmesan ●	13,90€
Cannelloni de joues de boeuf braisées, champignon, parmesan	14,90€
Suprême de volaille laqué (4,00€ supplément truffe)	15,90€
Risotto d'épeautre, champignons (selon saison) ●	15,90€
Filet de bar, coulis aux herbes fraîches ou sauce vierge, citron, haricot vert	16,90€
Magret de canard bigarade aux agrumes ou poivre vert	17,90€
Thon mi-cuit, sésame torréfié	17,90€
Pavé de saumon aux herbes fraîches	17,90€
Dos de cabillaud, écaïlle de chorizo/jus, riz basmati	17,90€
Lotte rôtie au lard, asperges au parmesan, épinard	17,90€
Gambas saté, piperade de poivrons	18,90€
Aller-retour de Saint-Jacques, butternut confite	18,90€
Volaille de Bresse farcie au foie gras, morille	22,00€

Nos accompagnements : purée de pommes de terre, gratin dauphinois, riz basmati ou vénéré, julienne de légumes de saison

SALADES 26,00€/kg

Salade grecque ●	
<i>Poivron, concombre, tomate, olive, féta</i>	
Salade gourmande ●●	
<i>Haricots verts, champignons de Paris, tomates, échalotes</i>	
Salade César	
<i>Volaille pochée, salade, tomate, oeuf, parmesan</i>	
Salade de quinoa ●●	
<i>Avocat, grenade, mangue, butternut confite (selon saison), citron</i>	
Taboulé ●	
<i>Concombre, tomate, menthe</i>	

ENTREMETS

(à partir de 4 personnes)

par personne

Saint Honoré	6,50€
<i>Feuilletage glacé, choux caramélisés, pâtissière vanille bourbon, crème fouettée</i>	
Baba au rhum (chantilly ou fruits + 1,00€)	6,50€
Mille-feuille	6,50€
<i>Pâte feuilletée caramélisée, crème légère vanille</i>	
Symphonie ●	7,00€
<i>Succès amande, bavaroise trois chocolats</i>	
Paris Versailles	7,00€
<i>Pâte à choux, croustillant lacté crème praliné, caramel beurre salé</i>	
Feuille d'automne ●	7,00€
<i>Progrès amande, meringue enrobée, chocolat fouetté à l'ancienne (58%)</i>	
Opéra	7,00€
<i>Biscuit Joconde, crème au beurre café, ganache chocolat, sirop de café</i>	
Paris-Brest	7,00€
<i>Pâte à choux, crème pralinée foisonnée</i>	
La duchesse (Religieuse)	7,00€
<i>Pâtissière, parfums au choix ...</i>	
Royal	7,20€
<i>Dacquoise amande chablonnée, praliné dentelle, mousse de chocolat 60% mi-amer</i>	
Ecureuil	7,20€
<i>Biscuit meringué amande, croustillant praliné, crème pralinée, glaçage gourmand lacté amande noisette</i>	
Charlotte fruits rouges	7,20€
<i>Biscuit cuillère, mousse fruits rouges, meringue italienne, morceaux de fruits</i>	
Fraisier ou framboisier	7,50€
<i>Génoise punchée, fruits rouges, crème légère vanille bourbon, fruits frais</i>	
Forêt noire	7,50€
<i>Génoise chocolat punchée, cerise amaréna, chantilly vanille, chantilly lactée, copeaux de chocolat</i>	
Trianon ●	7,80€
<i>Macaron framboise, mousse chocolat ivoire, framboises</i>	
Fraicheur pistache ●	7,80€
<i>Macaron pistache, crème pistache, fraises</i>	
Délice framboises	7,80€
<i>Basque crémeux noisettes, crème légère vanille, framboises</i>	
Pavlova ●	8,90€
<i>Meringue française, crème mascarpone fouettée, vanille bourbon, fruits rouges, coulis</i>	

CELEBRATIONS

par personne

Macarons assortis ●	1,70€/pièce
<i>(Vanille, chocolat, café, caramel, citron, pistache, framboise, passion chocolat)</i>	
Petits fours sucrés	1,70€/pièce
<i>(Royal, Opéra, Délice framboise, Ecureuil, Tarte citron, Tarte citron meringuée, Eclair café/chocolat/vanille, Religieuse café/chocolat, Salambo, Paris-Brest, Tartelette fraise, framboise et fruits mélangés)</i>	
Craquante (4 choux)	7,80€
<i>(une craquante jusqu'à 15 personnes)</i>	
Craquante glacée (3 boules glacées « maison »)	7,50€
Pyramide de macarons (4 pièces)	9,00€
Marquise (2 éclairs)	9,00€
Pièce montée traditionnelle (4 choux)	7,80€
<i>(parfums au choix : vanille, chocolat, caramel, café, pistache)</i>	
Pièce montée à thème	10,00€
<hr/>	
DESSERTS GLACES	
<hr/>	
Vacherin ●	6,50€
<i>Meringue française, parfums de glace au choix ...</i>	
Omelette Norvégienne	6,80€
Lingot de glaces maison 1/2 litre	7,50€
<i>Large choix de parfums</i>	
 <i>Sorbets : chocolat noir, fraise Mara des bois, framboise, melon, banane, abricot, pêche sanguine, pastèque, orange, citron vert, mandarine, fruits rouges, noix de coco, passion, mangue, ananas, pomme poire ●</i>	
<i>Crèmes glacées : vanille, vanille caramel, Noix de pécan, chocolat, pistache, yaourt, marron</i>	

L'ESPACE TARTERIE

(à partir de 4 personnes)

par personne

Tarte de fruits au sirop	3,50€
<i>(pommes, poires, abricots, mirabelles)</i>	
Tarte normande	4,00€
Soufflé Normand	5,50€
<i>Pommes caramélisées flambées au calvados, pâte sucrée, crème chiboust</i>	
Tarte citron	5,50€
Tarte citron meringuée	6,00€
Tarte tatin	6,00€
Tropéziennne	6,00€
<i>Brioche maison, crème onctueuse vanille Bourbon, sirop de fleur d'oranger</i>	
Tartes fraises ou framboises	7,50€

NOS CONFISERIES

Pâte de fruits	6,00€/100g
Nougat	7,00€/100g
Florentins	7,20€/100g
Tuiles amandes	7,20€/100g
Orangettes/citronnettes	9,50€/100g
Mendiants	9,50€/100g
Rochers pralinés lait ou noir	9,50€/100g
Marrons glacés	12,00€/100g