



Propositions Menus pour vos événements :

Formule chaude : 17.50€/pers

Jambon braisé en tranches (mini 2 tranches par personne) accompagné de (au choix) :

- Gratin dauphinois
- Pommes de terre paysanne
- Tofaille

Servi avec deux sauces : forestière et madère

Le tout accompagné de 3 salades/crudités au choix.

Choix n°1 : 20€/pers

Entrée

Terrine de campagne maison

Plat

Filet mignon forestier
Gratin dauphinois et flan de légumes

(Fromage supplément 2.5€/pers)

Dessert

Pâtisserie basique au choix

(si pièce montée ou gâteau à étage prévoir supplément)

Choix n°2 : 24€/pers



Entrée

Cassolette de fruits de mer et gressin maison

Plat

Filet de poulet au riesling ou forestier

Gratin dauphinois et flan de légumes

(Fromage supplément 2.5€/pers)

Dessert

Pâtisserie basique au choix

(si pièce montée prévoir supplément)

Choix n° 3 : 28€/pers

Entrée

Tourte forestière maison et jeunes pousses

Ou

Tomate mozzarella revisitée à ma façon

Plat

Mignon de porc à la moutarde, flan de légumes et gratin dauphinois

Ou

Suprême de volaille au riesling, flan de légumes et gratin dauphinois

Ou

Pavé de saumon sauce hollandaise



Fromages sur planche et salade

Dessert

*Pâtisserie basique au choix
(si pièce montée prévoir supplément)*

Pain fourni

Choix n° 4 35€/pers :

Entrée

Foie gras de canard maison, magret séché

Confit d'oignons et gelée

Ou

Cassolette de fruits de mer et son gressin maison

Plat

Grenadin de Veau forestier

Gratin dauphinois et flan de légumes

Ou

Suprême de volaille aux morilles/ au riesling

Gratin dauphinois et flan de légumes

Fromages sur planche et salade verte



Dessert

Au choix (supplément à prévoir si pièce montée)

Pain fourni

Choix n° 5 : 40€/pers

Entrée

Tomate mozzarella revisitée à ma façon

Ou

Salade périgourdine maison

Ou

Brochette de saint Jacques entre terre et mer

Plat

Cocotte de poisson aux légumes et riz safrané

Ou

Grenadin de Veau forestier

Gratin dauphinois et flan de légumes

Ou

Suprême de volaille aux morilles/ au riesling

Gratin dauphinois et flan de légumes

Ou

Pavé de Saumon sauce Hollandaise

Fromages sur planche et salade verte

Dessert

Au choix (supplément à prévoir si pièce montée)



Choix n°6 : 45€/pers

Entrée froide

Foie gras de canard maison, magret séché

Confit d'oignons et gelée

Ou

Salade périgourdine maison

Entrée chaude

Cassiolette de fruits de mer et son gressin maison

Ou

Noix de saint jacques sur riz venere en nage de coques

Plat

Grenadin de Veau forestier

Gratin dauphinois et flan de légumes

Ou

Suprême de volaille aux morilles/ au riesling

Gratin dauphinois et flan de légumes

Fromages sur planche et salade verte

Dessert

Au choix (supplément à prévoir si pièce montée)

Pain fourni



Possibilité de rajouter un trou lorrain à vos menus avec un supplément de 1.50€/personne.

Possibilité de changer les accompagnements proposés par :

- Pomme de terre paysanne
- Crumble de courgette
- Crumble patate douce et chorizo
- Ecrasé de pomme de terre
- Fagot de haricots verts

Enfin, je reste à votre disposition pour toutes modifications ou suggestions pour répondre au mieux à vos demandes.

Vous pouvez également compléter votre prestation avec ma carte des réductions salées et sucrées.

Pour un service à l'assiette (mariages, événements privés ...) comptez 20€/h pour chaque membre de l'équipe. Forfait majoré à partir de 2h du matin : 40€/h par personnel présent, toute heure entamée est due.