

La Boutique d'Éric

Nos produits à la carte

Pour l'apéritif

Plateau apéritif

22.00 €

(24 mini-apéritif, soit 6 pièces par personne)

Exemple :

Bouchons aux 2 saumons

Bavarois de légumes

Sablés parmesan au chèvre

Blinis végétariens

Tartelettes aux crevettes

Roulades de volaille

Hérisson conçu en brochettes

35.00 €

(30 brochettes minimum)

Brochette tomate/mozza/olive

Brochette omelette aux 3 couleurs

Brochette crevette/mangue/concombre

Brochette magret fumé et figue

Brochette de saumon fumé et légumes

Brochette de melon et jambon cru



Pour l'apéritif

Pain surprise multicolore

49.00 €

(80 pièces minimum)

Pain garni à base de :

Volaille, fromage, poisson et légumes



Panier de crudités et ses mini verrines

69.00 €

(10 personnes)



Pour l'apéritif

Assortiment de mini navettes farcies

Chèvre et saumon fumé	1.20 €
Magret de canard	1.20 €
Végétarienne	1.20 €
Crevette	1.20 €

Les mini burger

Mini burger de boeuf	2.10 €
Mini burger de volaille	2.10 €
Mini burger de poisson	2.10 €
Mini burger végétarien	2.10 €

Les canapés

Les canapés au fromage	0.90 €
Les canapés à la volaille	0.90 €
Les canapés au poisson	0.90 €
Les canapés végétariens	0.90 €

Les mini verrines (4cl)

Tartare de crevette	2.20 €
Tartare de saumon au citron et à l'aneth	2.20 €
Tartare de bar aux pommes Granny Smith	2.20 €
Tartare de dorade au gingembre	2.20 €
Tartare de saumon à l'anis	2.20 €
Verrine de homard	4.90 €
Verrine de crevette et avocat	2.20 €
Verrine de brochette St Jacques	2.20 €
Verrine de brochette de volaille au tandoori	2.20 €
Verrine de brochette de saumon	2.20 €

Entrées en dînatoire

Les amuse-bouche

Flan de Roquefort aux figues	3.90 €
Pressé aux 2 saumons et coulis de poivron jaune	3.90 €
Délice du Périgord au foie gras	5.90 €
Mille feuilles de foie gras, pain d'épices et mangue	6.50 €
Terrine de magret fumé	3.90 €
Tartare de magret fumé	3.90 €
Tube de saumon fumé, spaghettis de concombre au chèvre	5.90 €
Roulade de saumon farci aux légumes	3.90 €
Terrine de noix de St Jacques	3.90 €
Flan de chèvre frais au basilic	3.90 €
Terrine de lapin au cidre	3.90 €
Crêpe de pomme de terre au saumon fumé	3.90 €
Mini Pan Bagnat	3.90 €
Tube tronqué de pintade farcie	3.90 €
Bouchon de saumon aux légumes	3.90 €
Cake au thon	3.50 €
Cake aux olives et jambon	3.50 €
Risotto farci aux gambas	3.90 €



Entrées en dînatoire

Les verrines (7cl)

Tartare de crevette aux câpres et à l'aneth	3.90 €
Tartare de saumon au citron et à l'aneth	3.90 €
Tartare de bar aux pommes Granny Smith	3.90 €
Tartare de dorade au gingembre	3.90 €
Brochette de volaille/tandoori et mousseline de carotte cumin	3.90 €
Tartare de crevette, mangue et concombre au sirop de Champagne épicé	3.90 €
Cocktail de moules de Bouchot	3.90 €
Tartare de saumon à l'anis	3.90 €
Brochette de saumon au coulis de persil	3.90 €
Verrine de St Jacques au persil	4.90 €
Verrine de saumon et homard	7.90 €
Verrine de crevette et avocat	3.90 €
Verre de Pont l'Évêque et ses mouillettes de pain d'épices	3.90 €



Entrées en dînatoire

Les tartes

Pissaladière de rouget	4.90 €
Tarte tatin de tomate au thym	4.50 €
Tarte gourmande du sud-ouest	5.90 €
Tartelette au saumon fumé, fenouil et citron confit	5.90 €
Quiche au saumon fumé	3.90 €
Pizza de dorade	4.90 €
Tarte aux St Jacques	5.90 €
Tarte au chaource poire et noisette	3.90 €
Tarte fine aux légumes confits	5.90 €

Les salades

Salade de crevettes et avocat, sauce safranée	4.10 €
Salade façon niçoise	3.90 €
Salade de lentille au saumon fumé et cébettes	5.90 €
Salade de magret fruitée aux framboises	4.10 €
Salade de saumon mariné au citron vert	4.50 €
Salade de homard à l'huile de noisette	9.90 €
Salade gourmande et foie gras	5.90 €
Salade de spaghettis de concombre, chèvre frais et saumon fumé	5.90 €



Entrées en dînatoire

Les burgers (mini)

Burger de boeuf	3.90 €
Burger de volaille	3.90 €
Burger de poisson	3.90 €
Burger végétarien	3.90 €
Burger de foie gras	7.90 €

Les croustillants

Gambas croustillantes en cheveux d'ange	3.90 €
Samossa de gambas parfumé à la citronnelle	3.90 €
Samossa de homard parfumé à la citronnelle	6.90 €
Croustillant de canard au sésame	3.50 €
Croustillant de rouget	3.90 €
Croustillant de caille au foie gras	8.90 €
Croustillant de St Jacques	5.90 €

Plats en dînatoire

Les marmites

Risotto de St Jacques au coulis de persil	6.90 €
Bar au coulis de crevette	6.90 €
Dorade aux moules de Bouchot	6.90 €
Lotte au coulis d'écrevisse	7.90 €
Saumon au jus de roquette	6.90 €
Gambas en persillade	6.90 €
Volaille aux cèpes	6.90 €
Râble de lapin à la niçoise	6.90 €
Blanquette d'agneau	6.90 €
Daube de boeuf	6.90 €



Plats en dînatoire

Les mini plats

Filet de dorade à la niçoise	6.90 €
Médaille de volaille farcie aux gambas et à la sauge	6.90 €
Fondant de canard aux petits légumes	6.90 €
Filet de bar aux asperges	7.90 €
Brochette de caille aux raisins	6.90 €
Filet de rouget et caponata	6.90 €
Brochette de lotte à la mangue	7.90 €
Râble de lapin à la niçoise	6.90 €
Bar rôti en croûte d'olives	6.90 €
Brochette de St Jacques rôties	6.90 €
Brochette de gambas aux légumes	6.90 €
Médaille de souris d'agneau fondante	6.90 €



Plats en dînatoire

Les mini cocottes

Cocotte de St Jacques au coulis de persil	4.90 €
Cocotte de gambas à l'anis	3.90 €
Cocotte de volaille aux morilles	6.90 €
Cocotte de lotte au coulis d'écrevisse	4.90 €
Cocotte de râble de lapin à la niçoise	3.90 €
Cocotte de dorade aux moules de Bouchot	3.90 €

Desserts en dînatoire

Les desserts

Hérisson de brochette de fruits frais (30 brochettes)	35.00 €
Crumble de fruits, crème brûlée à la vanille	2.90 €
Ile flottante au chocolat	2.90 €
Cake à la banane et chocolat	3.50 €
Nage de fruits parfumée à la citronnelle	2.90 €
Nage de fruits au thé et caramel	2.90 €
Soupe de chocolat blanc et agrumes	2.90 €
Soupe de fraises à la menthe	2.90 €
Mousse de fruits , selon saison, et fruits frais	2.90 €
Fondant au chocolat sur croustillant au pralin	3.90 €
Gâteau de crêpes à l'ananas, sauce piña colada	3.90 €
Blanc manger aux amandes et framboises	2.90 €
Panacotta au café	2.90 €
Tiramisù aux fruits	2.90 €
Tartelette croustillante au chocolat	3.90 €
Tartelette pistache aux fruits rouges	3.90 €
Tartelette pistache au citron	3.90 €



Les plats traiteur

Les plats

Sauté d'agneau à la niçoise	14.00 €
Blanquette de veau	14.00 €
Daube de boeuf	14.00 €
Curry de veau ou d'agneau	14.00 €
Estouffade de boeuf provençale	14.00 €
Navarin d'agneau printanier	14.00 €
Veau marengo	14.00 €
Poulet sauté chasseur	13.00 €
Fricassée de volaille aux écrevisses	13.00 €
Cuisse de volaille désossée, farcie aux champignons	9.00 €
Râble de lapin farci à la niçoise	14.00 €
Noisette d'agneau rôti au chèvre frais	14.00 €
Pintade farcie aux gambas et à la sauge	14.00 €
Filet de bar en croûte d'olive	14.00 €
Filet de dorade aux moules de Bouchot	14.00 €
Saumon farci aux légumes	13.00 €
Lotte au coulis d'écrevisse	17.00 €
Feuilleté de poisson	9.90 €
Brochette de St Jacques en habit de poitrine fumée	15.00 €
Croustillant de St Jacques	12.00 €
Sardine farcie à la niçoise	9.90 €

Les légumes

Les légumes

Nem de légumes en julienne	1.90 €
Nem de céleri à la citronnelle	1.90 €
Caponata de légumes	3.90 €
Crumble de légumes au basilic	3.90 €
Ratatouille à la tomate	3.90 €
Tarte aux légumes glacés	4.50 €
Nem de risotto	1.90 €
Tarte aux champignons	3.90 €
Tournedos de polenta au thym	3.90 €
Pomme de terre farcie à la ciboulette	2.90 €
Crêpe de pomme de terre	0.90 €
Julienne de légumes	3.20 €
Brunoise de légumes	3.20 €
Gratin dauphinois	3.90 €
Terrine de légumes	4.50 €
Riz pilaf	3.50 €
Profiterole de polenta	3.90 €

