

Notre carte traiteur:

Nos cocktails (minimum de 10 personnes)

Cocktail dinatoire 20 pièces par personnes: 21,50 €
10 pièces « A chaud » « A froid », 4 « Verrines », 3 « Irrésistibles » 3 « Mignardises »

Cocktail 10 pièces par personnes: 12,00 €
6 Pièces « A chaud » « A froid », 2 « Verrines », 2 « Irrésistibles»

Assortiment « A chaud » 6 pièces 6,00 €

Assortiment « A froid » 6 pièces 6,00 €

Pain surprise environ 40 pièces garni maison 36,00 €

A Chaud

Quiche Lorraine
Cake aux saveurs du sud
Vol au vent poulet
Croustillant d'escargot
Gougère
Moelleux olives et chorizo
Samossa
Accras

A Froid

Wrap de poulet à l'oriental
Toast de jambon sec
Toast de saumon fumé
Corolle de thon et poivrons
Tartinette au beurre de sardine
Suédois crème aneth et poisson fumé
Tartelette petit pois et menthe
Opéra mangue foie gras
Panier ricotta et oeuf de truite

Verrines

Tartare aux deux Saumons
Guacamole et écrevisses
Carpaccio de St-Jacques aux agrumes
Foie gras et spéculoos
Velouté de potimarron et magret fumé
Crème de choux fleur au bacon
Mousse de betterave et râpé de pommes
Rillettes du pêcheur
Tartare de légume et sa croute de crumble

Les Irrésistibles

Navette foie gras
Briochette au crémeux de chèvre
Mini burger sésame poulet
Mini burger pavot pesto et thon
Mini Paris-Brest crevette coco
Bretzel tomates confites et jambon sec

Les Mignardises

Tartelette citron meringuée
Fondant chocolat
Panna-cotta fruits rouges
Mousse chocolat blanc
Cheesecake au petit lu
Macaron caramel beurre salé
Cannelé
Kouign-amann

Entrées Froides

Foie gras maison mariné au coteaux du Layon et chutney de figues	9,00 €
Roulé de saumon fumé farcie aux petits légumes et aneth	6,50 €
Méli-mélo de saumon et gambas aux agrumes	7,20 €
Carpaccio de Saint-Jacques et son crémeux d'anguille fumé	7,80 €
Tartare de dorade au basilic et sa mousseline de tomate confite	7,20 €

Entrées Chaudes

Brochette de Saint-Jacques et ses algues marinées	7,60 €
Croustillant de foie gras et poires caramélisées	7,80 €
Vol au vent aux écrevisses et poulet mariné	7,20 €

Poissons

Escalope de sandre au pain d'épices	9,80 €
Dos de cabillaud à la crème de langoustine	9,30 €
Filet de dorade grillée et son émulsion de curry et vanille	9,30 €
Pavé de saumon aux agrumes	8,90 €
Filet de merlu au beurre blanc	8,60 €

Viandes

Caille farcie sauce raisins et Malvoisie	10,90 €
Mignon de porc rôti au miel et romarin	9,90 €
Magret d'oie grillé sauce aigre douce	10,60 €
Pavé de kangourou aux 5 baies	11,70 €
Cuisse de canard confite	9,90 €
Mignon de veau à la sauce	11,40 €

Tous nos poissons et nos viandes peuvent être accompagnés d'une garniture au choix (2,50€)

-Gratin dauphinois

-Tatin aux légumes du soleil

-Pommes sautées Saladaise

-Purée de patate douce

-Ecrasé de pommes de terre

-Poêlée des sous bois

-Riz sauvage façon pilaf

-Fondue de poireaux

Plats Complets

Paëlla au poulet, poisson et ses fruits de mer	8,90 €
Jambalaya poulet, saucisses et écrevisses	8,60 €
Couscous royal	9,60 €
Tajine de volaille, ou d'agneau ou de la mer	8,90 €
Rougaille saucisses	8,20 €
Choucroute Alsacienne	8,90 €
Tartiflette et sa cochonnaille	8,60 €
Couscous de la mer	9,90 €
Colombo de porc ou de poulet et son riz créole	8,60 €
Choucroute de la mer	9,60 €
Chili con carne	8,60 €
Pot au feu de lotte à la crème de lard	10,40 €
Jambon braisé sauce madère et ses cocos de Paimpol	8,90 €
Poêlée du lac (riz sauvage, écrevisses, aiguillette de poulet marinées, anguilles fumées)	9,90 €

A partir de 40 personnes, nous cuisions devant vos invités, nos plats complet avec un supplément de 1,90€/pers.

Plateaux de fromages

Le classique 3 choix 90g/pers.	2,10 €
La Ronde des saveurs 5 choix, 120g/pers.	2,90 €

Desserts

Pâtisserie maison à découper (Gâteau uniquement en chiffre paire de 6 à 60 parts) Fraisier, Framboisier, Poirier Bavarois poire caramel beurre salé et son croustillant de crêpes dentelles Charlotte exotique Mangue passion Trois chocolats	2,40 €
Farandole de dessert (5 mignardises)	4,50 €
Dôme chocolat blanc et ses éclats de framboises	3,90 €
Dôme passion coeur vanillé	3,90 €
Pièce montée (3 choux par personne, minimum 30 personnes) Crème pâtissière, chocolat, nougat, spéculoos, pistache, Grand marnier	3,50 €
Choux de pièce montée garni au choix	1,00 €
Plaque de nougatine (avec inscription)	7,00 €

Plateaux repas (Minimum 10 personnes)

Plateau repas « Le Classique »	13,90 €
Plateau repas « Le Prestige »	17,80 €

Buffets (Minimum 10 personnes)

Pause petit déjeuner Café, thé, jus de fruits et 2 viennoiseries	5,40 €
Buffet « Le campagnard » 1 crudité, 2 salades composées, assortiment de 3 charcuteries, 2 viandes froides, salade verte et brie	9,20 €
Buffet « Le simplement chaud » 1 crudité, 2 salades composées, assortiment de 3 charcuteries, 1 plat chaud et légumes	10,60 €
Buffet « Le simplement froid » 1 crudité, 2 salades composées, jambon sec, terrine de poisson, 2 viandes froides, salade verte et brie	11,00 €
Buffet « Le mixé » 1 crudité, 2 salades composées, jambon sec, terrine de poisson, 1 plat chaud et ses légumes	12,50 €
Buffet « Le Chef » 3 entrées individuelles (en fonction de la saison), 1 plat chaud et ses légumes, salade verte et brie	13,00 €

Pour les buffets:

+2,10€/pers tarte aux fruits de saison ou feuilleté aux pommes

Crudités

Melon pastèque
Taboulé
Coleslaw
Duo de céleri et carottes

Salades composées

Piémontaise
Pennes à l'italienne
Pâtes au saumon
Salade de riz:
Thon, olives, oeufs et tomates
Salade Alsacienne:
Pomme de terre, choux, saucisses fumées
et emmental

Plats chauds

Mignon de porc
Emincé de poulet
Pavé de saumon
Dos de cabillaud
Garniture au choix:
Riz et petits légumes ou Poêlée des sous
bois

Viandes froides

Rôti de dinde
Filet de poulet
Rôti de porc
Filet de boeuf (+0,50cts)

Charcuteries

Jambon sec
Rosette
Andouille
Saucisse Lyonnaise

Heure de service (par serveur)	37,00 €
Location de verre (Si casse 2,50€/pièce)	0,40 €
Location étuve (pour un maximum de 100 personnes et en fonction du besoin)	150 €
Mange-debout (pour le week-end avec chaussette)	15 €
Set Vaisselle (A rendre vidé de tous déchets) 2 Assiettes, 2 verres et 1 jeu de couverts	3,50 €
Housse de chaise	1,00 €
Nappes en coton	15,00 €
Serviettes en coton	1,00 €
Fontaine à chocolat	50,00 €
Machine à fumé lourde (AFX Cloudy)	40,00 €
Percolateur	30,00 €

Pour les prestation traiteur du matériel peut-être laissé à disposition une caution de 800€ vous sera demandé, et sera restituée au retour de celui-ci après vérification du fonctionnement.