

Les Menus

Apéritif classique

+

plat au choix

+

Dessert

25 euros

apéritif + plat

OU

plat + dessert

21 euros

L'apéritif à la carte

“Le classique “

Quiche

Pizza

Feuilletés variés

6 euros

Le Plateau de crudités
et ses sauces

2 euros

Une verrine au choix :

- Crumble de parmesan, confit de tomates séchées et chiffonnade de jambon cru
- Tartare de saumon aux fines herbes et agrumes
- Verrine de chèvre à l'huile de noix
- Tartare de tomate, basilic et fromage frais de brebis
- Guacamole et sa gambas marinée
- La brochette de crevettes et chorizo
- La navette coleslaw au curry
- Le toast de saumon fumé maison

2,50 euros pièce

Plats à la carte

17 EUROS

- Choucroute garnie
- Paella Royale
- Chili con carne / riz pilaf
- Couscous Royal / semoule
- Wok de poulet
- Blanquette de poulet / riz aux herbes
- Sauté de Dinde aux cèpes / pommes grenaille
- Tartiflette / salade
- Croziflette / salade
- Petit salé aux lentilles
- Cassoulet
- Risotto poulet et champignons de saison
- Linguines aux fruits de mer
- Filet de poulet aux écrevisses et riz safrané

Le Fromage

Plateau 5 fromages servis au buffet

5 euros

Le Dessert

au choix : 1 dessert ou 2 desserts réduits

Croquant au chocolat
Framboisier

Autres gâteaux sur demande.

6 euros

Pour les anniversaires :

Gâteau entier décoré.

Demandez votre plaque anniversaire.

+ Une bouteille de crémant offerte

La Vaisselle

Service location vaisselle et nettoyage

Couteau, fourchette, cuillère,
assiette, verre a eau , verre a vin

3 euros

La formule "Buffet froid"

19,50 euros

2 Salades au choix parmi :

- Salade césar, salade verte, poulet, parmesan, croutons, oeuf, tomates, sauce césar
- Salade de Penne, basilic, tomates confites, parmesan
- Salade niçoise, riz, thon, oeuf, maïs, oignons rouges
- Salade piémontaise, pommes de terre, cornichons, jambon, tomate
- Salade de lentilles, lardons, oignons, oeuf, feta
- Salade de taboulé à la menthe

Plateau de fromage

Plateau de charcuterie

Plateau de viandes froides 2 choix :

- Rôti de Dinde
- Rôti de porc
- Rosbeef

Tomate provençale

**Pommes de terres en persillade
(servis chaud)**

Formule Estivale

DE MAI A SEPTEMBRE

(viandes grillées sur place au barbecue)

19,50 euros



Entrée au choix :

Coleslaw ou salade verte fraîcheur

Assiette Tex-Mex :

- Légumes de saison à la plancha
- Brochette de poulet au thym et citron
 - merguez
 - chipolata
 - Ribs de porc



TIREUSE À BIÈRE 5L COMPRISE

**PAR TRANCHE DE 25 PERSONNES :
1 FÛT DE BIÈRE OFFERT**



Au MENU *Pour les* FÊTES

**Saumon fumé
au bois de hêtre**

60 €/kg

**Foie gras
au porto blanc**

120 €/kg

FILET DE CHAPON SAUCE AUX MORILLES

OU

CIVET DE SANGLIER

Accompagnements :

18€ le plat

Gratin de cardons

OU

Ecrasé de pomme de terre au foie gras

ET

Haricots lardés

Pierre-Marie CHAMBLAS artisan traiteur
Commandes au 06.31.79.97.48