

# **CASSOULET TOULOUSAIN**

**32,00 €UROS**

## **APÉRITIF:**

Cocktail au choix servi avec tapas & amuse-bouches.

## **ENSUITE:**

Buffet d'entrées à volonté composé d'un assortiment de salades variées, de divers feuilletés et de charcuterie.

## **PLAT :**

Véritable cassoulet toulousain, au confits de canard et de porc, saucisse de toulouse maison, poitrine de porc et saucisson à l'ail, oignons tomates et ail, le tout mijoté au four pendant 5 heures dans son jus additionné de graisse de canard(une merveille).

Pour terminer :

**SALADE FROMAGE,**

**DESSERT DU JOUR**(généralement des profiteroles sauce chocolat, chantilly faite maison, amandes grillées).

**BOISSON COMPRISE par personne :**

**Vin rouge ou rosé 25cls ou**

**Eau de source plate.**

# CHOUCROUTE ALSACIENNE

**30,00 €uros**

## **APÉRITIF:**

Cocktail au choix servi avec tapas & amuse-bouches

## **ENSUITE:**

Buffet d'entrées à volonté composé d'un assortiment de salades variées, de divers feuilletés et de charcuterie.

## **PLAT :**

Choucroute cuite au riesling, avec pommes de terre vapeur, saucisse fumée, saucisse de Strasbourg, lardons salés et poitrine fumée, tranche de saucisson d'Alsace maison, tranche d'échine et morceau de jambon. Toutes les pièces de viande qui composent cette choucroute sont braisées, à l'exception des saucisses.

Pour terminer :

**SALADE, FROMAGE,**

**DESSERT DU JOUR**(généralement des profiteroles sauce chocolat, chantilly faite maison, amandes grillées).

**BOISSON COMPRISE par personne :**

**Vin rouge ou rosé 25cls ou**

**Eau de source plate.**



# **COCHON DE LAIT FARCI (CUIT AU FEU DE BOIS)**

**38,00 €UROS**

## **APÉRITIF:**

Cocktail au choix servi avec tapas & amuse-bouches.

## **ENSUITE:**

Quiche aux 2 saumons

Terrine de canard maison aux pistaches

## **PLAT :**

Cochon de lait farci cuit au feu de bois, servi avec mogettes à la vendéenne, pommes de terre sautées façon sarladaises, champignons et tomates grillées .

Pour terminer :

**SALADE, FROMAGE,**

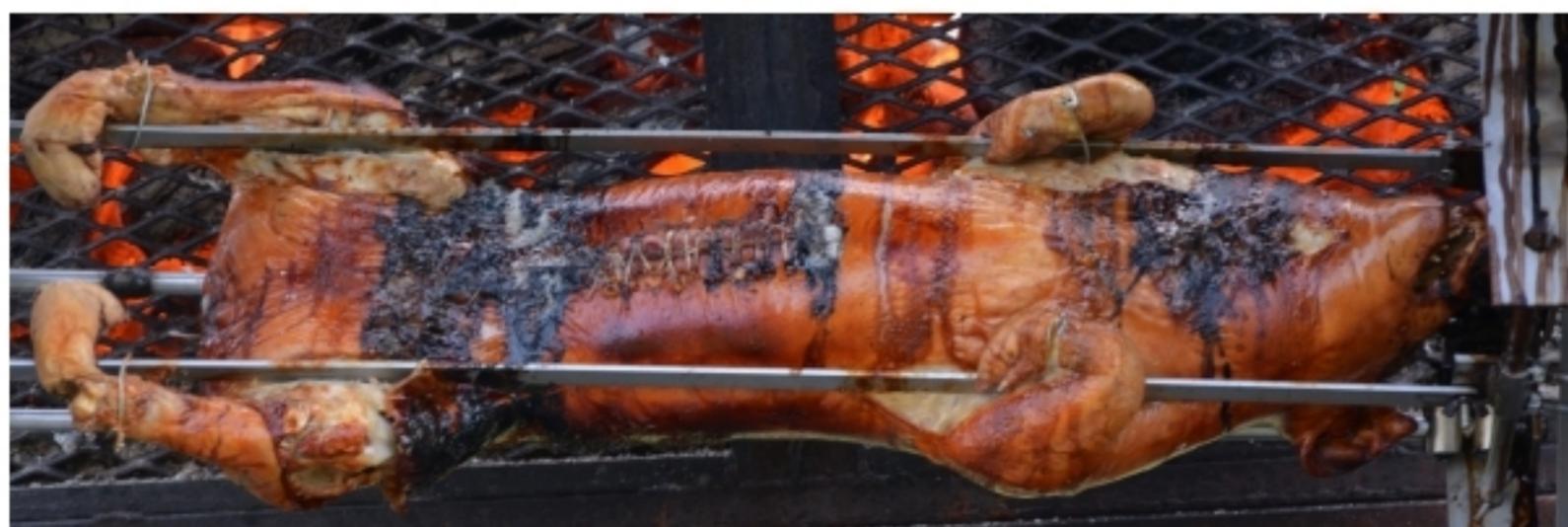
**DESSERT DU JOUR**(généralement des profiteroles sauce chocolat, chantilly faite maison, amandes grillées).

**BOISSON COMPRISE** par personne :

**Vin rouge ou rosé 25cls ou**

**Eau de source plate.**

**MENU SERVI UNIQUEMENT AUX GROUPES COMPOSÉS  
AU MINIMUM DE 20 PERSONNES**



# **MENU COUSCOUS ROYAL**

**30,00 €EUROS**

## **APÉRITIF:**

Cocktail au choix servi avec tapas & amuse-bouches.

## **ENSUITE:**

Buffet d'entrées à volonté composé d'un assortiment de salades variées, de divers feuilletés et de charcuterie.

## **PLAT :**

Couscous royal composé de semoule servie avec raisins secs et pois chiches, légumes méditerranéens, viande de bœuf et de mouton bouillies, merguez, poulet, brochettes de gigot d'agneau et de filet de dinde, bouillon aromatisé et sauce piquante servie à part.

Pour terminer :

**SALADE FROMAGE,**

**DESSERT DU JOUR**(généralement des profiteroles sauce chocolat, chantilly faite maison, amandes grillées)

**BOISSON COMPRISE par personne :**

**Vin rouge ou rosé 25cls ou**

**Eau de source plate.**

# **MENU DUO**

(POUR 2 PERSONNES)

**60,00 €UROS**

## **APÉRITIF:**

Cocktails au choix servi avec tapas & amuse-bouches.

## **ENTRÉES:**

Salade d'avocat et de coeur de palmier.

## **CUISSON À LA PLANCHA:**

Énorme côte de bœuf de près d'un kilo, avec pommes de terre en robe des champs, cuites au four, servies avec sauce au fromage frais, tomates et champignons grillés

Pour terminer :

**SALADE, FROMAGE**

**DESSERT: PROFITEROLES CHOCOLAT**

**BOISSON COMPRISE** par personne :

**Vin rouge ou rosé AOC 25cls ou**

**Eau de source plate.**

# JAMBON BRAISÉ FAÇON SANGLIER

30,00€EUROS

## APÉRITIF:

Cocktail au choix servi avec tapas & amuse-bouches

## ENSUITE:

Buffet d'entrées à volonté composé d'un assortiment de salades variées, de divers feuilletés et de charcuterie.

## PLAT :

Jambon façon sanglier, sauce grand veneur, braisé, servi avec pommes de terre paysannes, flageolets et champignons.

Pour terminer :

**SALADE, FROMAGE,**

**DESSERT DU JOUR**(généralement des profiteroles sauce chocolat, chantilly faite maison, amandes grillées).

**BOISSON COMPRISE** par personne :

Vin rouge ou rosé 25cls ou

Eau de source plate.



# PAËLLA

(CUISSON AU FEU DE BOIS)

**32,00 €UROS**

## APÉRITIF:

Cocktail au choix servi avec tapas & amuse-bouches.

## ENSUITE:

Buffet d'entrées à volonté composé d'un assortiment de salades variées, de divers feuilletés et de charcuterie.

## Plat:

Paëlla type andalouse (viandes, poissons, crustacés), riz, safran et épices à paëlla, poulet, bœuf, porc, chorizo, moules, calamars, crevettes, morceaux de lotte et de cabillaud, tomates, poivrons, fèves, haricots verts, petits pois, oignons et ail, bouillon de volaille et de poisson le tout cuit sur feu de bois.

(La paëlla par excellence)

Pour terminer :

**SALADE, FROMAGE,**

**DESSERT DU JOUR** (généralement des profiteroles sauce chocolat, chantilly faite maison, amandes grillées).

**BOISSON COMPRISE par personne :**

**Vin rouge ou rosé 25cls ou**

**Eau de source plate.**



## PIZZAS 33CMS

### À CONSOMMER SUR PLACE OU À EMPORTER

<b>Alsacienne:</b> cervelas, lardons, poireau, tomate fraîche	12,50€
<b>Andalouse:</b> chorizo, lardons, poivrons, tomate fraîche	12,50€
<b>Fromagère:</b> mozzarella, chèvre, bleu d'Auvergne, emmenthal	12,50€
<b>Océane:</b> saumon fumé, crevettes et moules décortiquées, citron, crème fraîche, persillade, dés d'ananas, champignons	14,50€
<b>Paysanne:</b> gésiers confits, pomme de terre, lardons, tomate fraîche, mozzarella, champignons	12,50€
<b>Picarde:</b> saucisse fumée, pomme de terre, lardons, estragon, crème fraîche	12,50€
<b>Poitevine:</b> asperge, fromage de chèvre, lardons, tomate fraîche	12,50€
<b>Roussillonne:</b> magret de canard fumé, lardons, foie gras, tomate fraîche, champignons	18,00€
<b>Simple:</b> jambon, tomate fraîche, champignons	10,00€
<b>Tartiflette:</b> lardons, pomme de terre à la persillade, crème fraîche, fromage à tartiflette	12,50€
<b>Végétarienne:</b> brunoise de légumes, pomme de terre, cœur de palmier, tomate fraîche, champignons, Mozzarella	12,50€
<b>Western:</b> viande de bœuf hachée, cornichon émincé, tomate fraîche, salade, cheddar, ketchup	12,50€



# MENU PLANCHA

**30,00 €UROS**

## **APÉRITIF:**

Cocktail au choix servi avec tapas & amuse-bouches.

## **PLANCHA :**

Crevettes et moules, persillade et lait de coco

Morceaux de poissons sauce maison

Cassolette de queues de lotte

à la provençale, crevettes décortiquées, riz.

## **ENSUITE**

1 brochette de dinde et 1 brochette de bœuf, pommes de terre façon sarladaises et champignons à l'échalote..

## **ENSUITE**

Omelette au foie gras, magret fumé et pommes flambées

Pour terminer :

**SALADE, FROMAGE,**

**DESSERT DU JOUR** (généralement des profiteroles sauce chocolat, chantilly faite maison, amandes grillées)

**BOISSON COMPRISE par personne :**

**Vin rouge ou rosé 25cls ou**

**Eau de source plate.**



# POTÉE DE LA MER

**35,00 €UROS**

## **APÉRITIF:**

Cocktail au choix servi avec tapas & amuse-bouches.

## **ENSUITE:**

Buffet d'entrées à volonté composé d'un assortiment de salades variées, de divers feuilletés et de charcuterie.

## **PLAT :**

Potée de légumes(chou, poireau, navet, carotte, céleri, panais et pomme de terre) cuite dans un court bouillon au poisson, avec morceaux de lotte, de saumon frais et fumé, de cabillaud, tube d'encornet, gambas et langoustine, servie avec une sauce maison et une tranche de pain de campagne toastée nappée de rouille faite maison également.

Pour terminer :

**SALADE FROMAGE,**

**DESSERT DU JOUR**(généralement des profiteroles sauce chocolat, chantilly faite maison, amandes grillées).

**BOISSON COMPRISE par personne :**

**Vin rouge ou rosé 25cls ou**

**Eau minérale plate.**



# MENU TAPAS

**35,00 €EUROS**

**TORTILLAS :**(terme d'origine espagnole signifiant petite tarte et qui sert également à désigner dans cette langue tout type d'omelette)

OIGNONS FRITS

POIVRONS ET PIMENT D'ESPELETTE

LARD FUMÉ FROMAGE.

**TAPAS :**(sur tranche de pain grillé)

FRUITS DE MER À L'ESCABÈCHE

POIVRONS ET VIANDE HACHÉE

BLEU, NOIX.

**TARTELETTES:**(PÂTE FEUILLETÉE, PÂTE BRISÉE, PÂTE À PIZZA)

CHÈVRE CHORIZO

BOUDIN NOIR COMPOTE DE POMMES

QUICHES AUX CHAMPIGNONS FROMAGE

TOMATE ÉCHALOTE.

**PETITS PLATS:**

ACRAS DE POISSON

CREVETTES MARINÉES

PORC TEX-MEX

DINDE FAÇON MANÈGE

CROUSTADE DE POMMES DE TERRE MOZZARELLA ET AIL

TABOULÉ.

**SALADE.**

**DESSERT :**

ASSORTIMENT DE PATISSERIES MAISON.

**BOISSONS COMPRISES:**

1 VERRE DE COCKTAIL AU CHOIX ET

25CLS DE VIN ROUGE OU ROSÉ

EAU DE SOURCE PLATE.