



Nos apéritifs

- Assortiment de feuilletés
- Mini pizza champignon ou jambon ou fromage
- Mini tarte flammekueche
- Mini tarte à l'oignon
- Mini brochette tomate cerise, comté, jambon cru
- Mini brochette tomate cerise, billes de mozzarella, jambon blanc
- Mini brochette tomate cerise, comté, magret de canard fumé
- Grosse pastèque creusée avec à l'intérieur : melon charentais, melon canari, melon vert, fraises, framboises, mûres, myrtilles et groseilles

Nos verrines

- Mousse d'asperges blanches, st jacques, échalotes confites, ciboulette
- Mousse de courgettes, poulet aux épices, persil
- Mousse de betteraves aux crevettes ou gambas safranées

Plancha

- Mini brochettes de poulet marinées au curry
- Mini brochettes de crevettes marinées au Tandori
- Mini burger (boeuf, oignon confit, cheddar)
- Grosses moules demi coquilles au beurre persillé

Nos Entrées

- Salade composée au magret de canard fumé
- Salade composée à la chair de grenouille persillées
- Bouchée à la reine, sauce océane ou sauce forestière
- Tartare d'avocat aux crevettes

Buffet froid

Charcuterie, viande, poisson

- Pâté de campagne
- Pâté croûte au poulet moutarde
- Pâté croûte Richelieu
- Rosetti
- Jambon blanc
- Jambon cru
- Bacon
- Mousse de canard
- Chorizo
- Rôti de porc froid
- Rôti de boeuf froid
- Pavé de saumon froid
- Pavé de truite froide

Nos salades

- Salade de carottes râpées, belle mozzarella
- Salade de lentilles, oignons, lardons
- Salade de concombres à la crème
- Salade de riz aux 3 poivrons
- Salade de pommes de terre aux dés de jambon et comté

- Salade de tomates aux 5 couleurs avec des oeufs de caille
- Salade de taboulé au poulet
- Salade de chou rouge et blanc
- Salade de champignons de Paris, crème fraîche, ciboulette
- Salade de betteraves aux dés de chèvre

Nos viandes

- Filet de poulet
- Rôti de boeuf froid sur sauce chaude
- Filet mignon
- Rôti de porc
- Sauté de canard
- Caille rôtie
- Jambon grillé
- Bréchet de poulet persillé
- Cuisse de pintade

Nos poissons

- Pavé de saumon (chaud ou froid)
- Pavé de truite (chaud ou froid)
- Dos de cabillaud
- Gratin de fruits de mer

Nos sauces

- Sauce au poivre
- Sauce bisque de homard
- Sauce crème, ail persillée citronné

- Sauce morilles
- Sauce chasseur
- Sauce vigneronne
- Sauce basquaise
- Sauce au miel
- Sauce provençal
- Sauce au bleu de Bresse
- sauce moutarde vin blanc
- Sauce piquante au piment d'espelette

Nos accompagnements

- Gratin dauphinois
- Gratin de courgettes, oignons glacés ou confits, lardons, mozzarella
- Tomates provençales
- Ratatouille du Sud
- Riz aux 3 couleurs (noir, rouge et blanc) avec 3 cuissons différentes
- Fagots d'haricots vert lardés Voire texte de paragraphe
- Endives braisées et lardées
- Poireaux braisés et lardés
- Pommes de terre écrasées à l'huile d'olive ou à l'huile d'olive truffée
- Poelée de champignons de Paris, persillée et crème fraîche
- Gratin de chou fleur et brocolis mozzarella
- Gratin de cardons
- Gratin de potiron

Nos desserts

- Framboisier
- Fraisier
- Poirier
- Trianon chocolat
- Pièce montée
- Assortiment de mignardises
- Assortiment de macarons

Nos verrines

- Ile flottante
- Mousse au chocolat
- Mousse à la mangue
- Mousse au nougat
- Grosse pastèque creusée avec à l'intérieur : melon charentais, melon canari, melon vert, fraises, framboises, mûrs, myrtilles, groseilles

Brunch

- Mini croissants
- Mini pains au chocolat
- Mini brioche
- Assortiment de salades
- Grande planche de charcuteries
- Grande planche de fromages

Plancha

- Oeufs au plat
- Bacon grillé
- Lard grillé