

## LE D SERRES (21) : LES DESSERTS ET FROMAGES

Assiette de fromages régionaux	3,00 €
Brie aux herbes, salade de mâche	2,80 €
Plateau de fromages affinés	4,00 €
Brie aux truffes, salade de mâche	5,00 €

### LES TROUS

\*Au choix 2,50 € :

*Citron/marc de Bourgogne, poire/marc de Bourgogne, cassis/crème de cassis, citron/vodka.*

### LES EXEMPLES DE DESSERTS

\*Au choix 3,20 € la part :

*Framboisier, fraiser, miroir cassis, trois chocolats Amaré纳斯, trois chocolats, marbré chocolat et pain d'épices, poirier, poire aux épices, craquant citron, tarte citron meringuée, tartes aux fruits de saison, Paris-Brest, opéra, galette des rois, entremet aux oranges confites, tiramisu framboise en saison, tiramisu pain d'épices, tiramisu café, entremet aux abricots, deux chocolats poire, etc..*

\*Pour d'autres envies sucrées, vous pouvez nous consulter.



### LES EXEMPLES DE MIGNARDISES

\*Au choix 1,00 € la pièce :

*Chocolat noisette, tartelette aux fruits, chou à la crème, brochette d'ananas rôti, verrine tiramisu framboise, verrine tiramisu café, éclairs, rocher confiture d'ananas meringuée, timbale chocolat, verrine cassis confits, verrine riz au lait, verrine brunoise de fruits, verrine chocolat blanc pistache.*

\*Pour d'autres envies, vous pouvez nous consulter.

### LES EXEMPLES POUR UNE PAUSE GOÛTER

\*Au choix 0,80 € la pièce :

*Cake aux fruits, mini crêpe, fantaisie, rocher coco, madeleine, roulé confiture, tulle, marbré chocolat, brownie aux noix*

\*Pour d'autres envies, vous pouvez nous consulter.

\*Tout est fabriqué dans notre laboratoire de façon artisanale.

\*TVA 10% incluse

## NOS VARIÉTÉS D'APÉRITIFS - BURE-LES-TEMPLIERS (21)

Exemples de pièces salées pour l'apéritif : Certaines pièces ne peuvent pas être réalisées pour des petits nombres, n'hésitez pas à me poser vos questions

LES VERRINES en exemple	Courge et sésames, deux saumons, tartare de légumes, rillettes de saumon, œuf de caille en gelée, œuf brouillé bacon, betterave et fromage frais etc..	
LES BOUCHÉES en exemple	Jambon persillé, terrine aux filets de caille, gougère au crabe, terrine de saumon, pic de polenta et tomate, dôme de courgette et saumon, rouelle de ratte et pleurotes, mini burger saumon fumé ou chèvre et magret fumé etc	
LES SALES en exemple	Cake aux légumes, feuilleté saucisse, feuilleté fromage, mini quiche, mini pizza, gougère d'escargot, croque monsieur, pissaladière, nems d'escargot, mini cake carotte, madeleine au magret fumé ou lardons, mini croque, feuilleté saucisse et époisses etc.	
LES BROCHETTES en exemple	Volaille au curry, agneau cumin, bœuf oignon, crevette coriandre etc.	
LES CANAPÉS en exemple	Saumon fumé, œuf de caille, mini asperge, charcuterie, foie gras(selon nombre), crevette, magret etc	
ASSORTIMENTS	2 feuilletés et 4 gougères /pers 1,50 € par personne	
VERRINES	6/pers 7,80 € par personne.	
GOUGÈRES	0,22 € la pièce	
GOUGÈRES au lard	0,26 € la pièce	<b>FORFAIT</b> boisson selon quantité : punch, sangria, hypocras, cocktail de fruits, ou selon vos envies... (à définir ensemble) *Pour un cocktail apéritif seul, nous consulter pour le forfait nappage, verrerie, et personnel déclaré selon le nombre d'invités. *Tous ces amuse-bouches sont fabriqués dans notre laboratoire de façon artisanale. <b>*TVA 10% incluse</b>
CANAPÉS à la pièce	0,80 €	
ASSORTIMENT de salés	6/pers 3,50 € par personne	
ASSORTIMENT de canapés	6/pers 4,80 € par personne	
ASSORTIMENT de bouchées salées	6/pers 7,20 € par personne	
BOUCHÉES salées à la pièce	1,20 €	
ASSORTIMENT de tartelettes salées	6/pers 4,50 € par personne	
TARTELETTE salée à la pièce	0,80 €	

## LE D SERRES (21) : LES VIANDES

Cuisse de canard confite	9,00 €
Filet mignon de porc aux pleurotes	7,00 €
Filet de bœuf en croûte	18,00 €
Suprême de pintade, embeurrée de choux verts	9,00 €
Suprême de poulet fermier aux morilles	17,00 €
Magret de canard au cassis	9,50 €
Gigolette de volaille aux écrevisses	6,00 €
Filet de bœuf aux morilles	21,00 €
Filet mignon de veau aux girolles	18,00 €
Caille rôtie aux griottes	8,00 €
Gigolette de volaille aux morilles	12,00 €
Jambon à l'os sauce Porto	8,00 €
Filet de bœuf rôti	17,00 €
Filet de canette à l'orange	9,50 €



## NOS POISSONS PLATS UNIQUES - BURE-LES-TEMPLIERS (21)

Filet de sandre aux escargots	12,00 €
Palette du pêcheur	12,00 €
Ballottine de sandre à l'infusion de vin rouge	10,00 €
Lotte aux agrumes	12,00 €
Pavé de sandre aux écrevisses	13,00 €
Lotte aux morilles	17,00 €
Marmite du pêcheur	15,00 €
Pavé de saumon au lard	9,00 €
Ragout de lotte à l'armoricaine	12,00 €
Dos de cabillaud sauce vierge	8,00 €
Ballottine de saumon aux écrevisses	9,00 €



### LES PLATS UNIQUES

Cassoulet tradition	12,00 €
Cassoulet de poisson	16,00 €
Couscous royal	11,00 €
Choucroûte tradition	9,00 €
Coq au vin façon grand-mère	6,00 €

*\*Tous nos plats sont garnis avec légumes (selon saison) de fabrication artisanale maison.*