

Cocktail :

Pain Surprise Festif Carré (54 parts) à 28,00€
(Ganache foie gras, thon / piment d'Espelette, rilette de porc fermier, saumon / basilic, rilette de canard, jambon/noix/fromage)

Plateau festif froid (40 pièces) à 36,00€
(Blinis citron/crevette, Burger encre de seiche saumon fumé, carré thon / piment d'Espelette / mangue, rectangle fromage frais / potimarron rôti / miel, rond ganache foie gras / confit d'oignons)

Plateau festif chaud (25 pièces) à 30,00€
(Escargots persillés, St Jacques / légumes, saumon / poireau, bacon / tome de Vendée, cèpes / lardons)

Entrées chaudes :

Trio briochettes escargots / beurre persillé à 4,50€

Trio briochettes saumon fumé / beurre aneth à 4,50€

Cassolette St Jacques / crevettes / julienne de légumes sauce au Whisky à 5,20 €

Cassolette Parmentier de Cerf / patate douce à 4,90€

Poisson :

Enroulé de Sabre / carotte sauce Vanille à 6,50€

Viandes :

Pavé de Bœuf sauce aux Morilles à 6,90€

Filet de canette aux éclats de cranberries sauce foie gras à 6,70€

Suprême de Pintade aux raisins sauce Crémant de Loire à 6,50€

Joues de porc confites miel et bière de Noël à 6,50€

Accompagnements à 2,00€ :

Galet de pomme de terre et sa duxelle de champignons

Mousse de carottes au cumin

Ecrasé de pommes de terre

Julienne de légumes

Crumble butternut et marrons

Pomme rôtie

Menu des Petits Lutins à 7,90€ :

Croque-monsieur

Filet de poulet à la crème
et son écrasé de pommes de terre

Bûchette au chocolat

Une surprise

Mais aussi :

Foie gras maison, Saumon fumé, raclette, pierrade, fondue, plateau de fruits de mer ...
(nous consulter)

Fromages :

Plateau de fromage classique ou fermier (Prix au kg)
Comté, brie, tomme de Vendée, chèvre fermier ou classique, St Nectaire, bleu d'Auvergne, emmental.

Desserts et pains :

Bûches, pains festifs, viennoiseries, chocolats ...
(Demandez la carte en magasin)

Possibilité location de vaisselle (nous consulter)