

La Carte Traiteur

Les Entrées

- Assiette de la mer 13,40€/part
Carpaccio de lotte, tartare de saumon fumé et tomate à l'huile de pépin de raisin et balsamique
- Gourmandise maison 13,40€/part
Foie gras de canard au torchon, saumon fumé, magret fumé, rillettes de sardine, mignon de porc mariné fumé, échalote confite
- Les volailles en folie 10,90€/part
Terrine de canard aux olives, ballotin de volaille aux herbes fraîches, magret de canard fumé, légumes confits sur lit de salade
- Coupe fraîcheur 12,20€/part
St Jacques marinée, saumon mariné coco et citron vert, gambas, tartare de tomate au basilic, suprême d'orange et pamplemousse
- Cassolette de rouget 9,80€/part
Filet de rouget et ses moules et coques décortiquées, fondue de poireaux au velouté de Noilly
- Assiette Nordique (fumage maison) 12,80€/part
Saumon fumé, saumon gravlax, thon fumé, maquereaux fumés, crème d'asperge citronnée
- Cassolette marine 9,60€/part
Gambas, St Jacques, raviole d'écrevisse, petits légumes, crème de pesto et chips de chorizo
- Assiette exotique 13,60€/part
Saumon gravlax coco citron vert, carpaccio d'ananas, gambas rôties et pousse d'épinard

Les Poissons

- Pavé de saumon grillé en croûte d'amandes caramélisées rôti sauce oseille 13,20€/part
- Tarte fine provençale et sa rosace de cabillaud et son velouté de langoustines 13,60€/part
- Brochette de St Jacques, gambas et lotte lardée crème de moules au Crémant de Loire 15,80€/part
- Enroulé de sandre écrasé de vitelottes, velouté de Noilly à la bisque de homard 13,20€/part
- Lotte braisée et lardée, raviole d'écrevisses sauce Banyuls 14,20€/part

Les Viandes

- Mignon de veau St Jacques crème de pleurote 16,80€/part
- Magret de canard rôti au poivre rose, jus de canard lardé au Banyuls..... 13,80€/part
- Noix de jambon braisée au miel..... 11,80€/part
- Caille farcie au foie gras 13,80€/part
- Cuisse de canard semi désossée farcie aux cèpes 13,20€/part
- Mignon de porc en estouffade, raviole de champignons crème d'estragon 11,80€/part
- Suprême de pintadeau farci aux champignons 12,20€/part
- Sourit d'agneau façon 7 heures 13,90€/part
- Aiguillettes de filet de bœuf et son foie gras au torchon micuit 16,40€/part
- Suprême de poulet fermier grillé, sauce pleurote glacée aux Bordeaux et estragon..... 9,80€/part

Les Accompagnements (dont 2 différents compris dans le tarif des plat)

Gratin dauphinois

Demi poire safranée au miel et pain d'épice

Fagot de haricots verts et asperges

Risotto

Tomate grappe fleur de sel

Flan de légumes

Pomme fruit au romarin

Poêlée ratatouille

Tomate provençale

Brochette de légumes

Les Desserts

- Ardoise de fromages de la Maison Beillevaire 4,40€/part
- Buffet de desserts 11,75€/part
Assortiment de réductions sucrées 2p/pers, assortiment de tartelette gourmande 1p/pers, petite brochette de fruits frais de saison 2p/pers
- Gâteau individuel au choix à l'assiette 6,85€/part
Royal chocolat, fruitier de saison, gâteau fraise-pistache, etc
- Pièce montée 3 choux par personne..... 9,00€/part