

APÉRITIF

Mini brochette melon/jambon cru
Mini brochette comté/jambon cru
Mini brochette mozzarella pesto/coppa
Assortiment de navette
Assortiment de mini cake
Mini cheese burger
Mini burger foie gras
Mini burger saumon
Mini Rillons

PLATEAU DE CHARCUTERIES :

4/5 personnes
6/8 personnes
10/12 personnes
Ou mixte fromages / charcuteries

PLAQUE DE QUICHE ou PIZZA

VERRINES

Taboulé au chorizo
Avocat, crevettes
Saumon fumé, fromage frais
Tartare de St Jacques aux œufs de truite
Tomme daubée, saucisse
Tartare de tomate, thon
Mousse foie gras et magret de canard

PÂTÉS EN CROÛTE

Pâté en croûte de canard
Pâté en croûte charcutier
Pâté en croûte pintade, morilles

SALADES AU CHOIX

Tartare de tomates / pâtes, poulet César / piémontaise
Macédoine / lentilles / taboulé / riz niçois
Carottes râpées / céleri rémoulade

VIANDES FROIDES

Rôti de porc nature ou farci
Cuisse de poulet sans os
Rôti de dinde nature ou farci
Rôti de veau nature ou farci
Rosbif

ENTRÉES

Coquille St Jacques
Bouchée à la Reine
Cassiolette volaille, foie gras
Gratin de fruits de mer
Roulé au fromage
Terrine aux 3 poissons
Terrine de St Jacques au Muscadet
(Les terrines sont accompagnées de mayonnaise et sauce cocktail)

VIANDES

Sauté de dinde à la provençale
Bœuf bourguignon
Joue de porc à la provençale ou vigneronne
Sauté de porc à la moutarde
Aiguillette de poulet aux cèpes
Rôti de veau sauce morilles
Filet mignon de porc sauce morilles
Saucisses au vin
Lasagnes
Chouroute garnie
Couscous
Paëlla
Sauté de veau aux champignons
Sauté de veau à la tomate
Cuisse de canette forestière
Sauté de poulet basquaise

ACCOMPAGNEMENTS

Gratin dauphinois
Gratin dauphinois aux cèpes
Gratin de cardons
Épinards à la crème
Pommes dauphines
Polenta
Écrasé de pommes de terre à la truffe
Fagot de haricot vert
Pomme de terre grenaille
Purée de butternut à la châtaigne

DESSERT A LA DEMANDE

N'HÉSITÉZ PAS À ME CONTACTER POUR VOS SUGGESTIONS

OU COMMANDES SPÉCIALES

