

# Plats à Emporter Sur Commande

## • LES APÉRITIFS PRIX AU PLATEAU

Assortiment de toasts froids (7 variétés ) (42 unités)	34 €
Assortiment de tartines grillées Poichichade, rillettes de sardine, aubergine, tapenade (35 unités)	21 €
Assortiment Canapés brandade de morue, crème wasabi gambas, rilette d'oie noisette,	
Burger au magret de canard fumé (28 unités)	53 €
Clubs sandwichs thon (30 unités)	24 €
Clubs sandwichs saumon (30 unités)	24 €
Club sandwichs poulet (30 unités)	24 €
Coppa tartare de courgettes sur pain aux olives (30 unités)	27 €
Macarons à la rilette saumon fumé, Macarons foie gras (10 unités)	12.50 €
Navette Rôti de porc moutarde ou Rôti de bœuf (24 unités)	36 €
Pain d'épice confiture figue, foie gras (32 unités)	29 €
Pannequets de courgettes au crabe (24 unités)	24 €
Tartine de langoustine au Pistou (35 unités)	29 €
Verrine de blanc de seiches en persillade (45 unités)	36 €
Verrine de tartare de saumon concombre basilic (45 unités)	36 €
Verrine d'avocats aux agrumes (45 unités)	36 €
Verrine de betteraves fromage ail et fines herbes (45 unités)	36 €
Verrine émulsion cèpes petits lardons (45 unités)	36 €
Verrine version plateau petit format (24 unités)	20 €

## BOUCHÉES TIÈDES

Assortiment feuilletés (48 unités) (8 sortes : Mini-pizza, tartelette poireaux... )	28 €
Filet de rouget, aubergine sur blini (18 unités)	19 €
Homard, fondue de poireaux sur blini (18 unités)	39 €
Mini-brochette d'agneau (15 unités)	22,50 €
Mini-brochette coquille St-Jacques Gambas (15 unités)	22.50 €
Mini-brochette de porc (15 unités)	19.50 €
Pissaladière Ou Quiche (96 unités)	28 €
Pizza (96 unités)	25 €
Plateau apéritif (56 unités) ( 3 sortes : tapenade, fromage, saucisse)	25 €
Plateau Mini Croque-monsieur (48 unités)	34 €



## Plats à Emporter Sur Commande

### • SPÉCIAL BUFFET FROID (PRIX À LA PORTION)

#### CONSEIL DU CHEF

Pour un buffet froid complet, choisir 5 à 6 entrées accompagnements et 2 viandes ou poissons.

Présenté et décoré sur plats jetables.

#### ENTREES ET ACCOMPAGNEMENTS pour buffet froid

Artichauts en piperade	2 €
Cake au pesto et artichauts Ou Cake feta tomates séchées	1,50 €
Caviar d'aubergine	1,70 €
Gâteau d'omelette et son coulis de tomate	1,50 €
Mini tomate à la brousse	1 €
Pannequet de courgette aux crabes	1,20 €
Poivrons marinés à l'huile d'olive	0,90 €
Ratatouille	2,50 €
Rondelle d'Aubergine à la Provençale	0,70 €
Rouille du pêcheur (Seiche, crevette décortiquée, aioli, pommes de terre )	2,50 €
Salade d'épeautre aux tomates jaunes	2 €
Salade Spaghetti Basilic Tomate	2,50 €
Taboulé à la menthe	2,50 €
Tian d'aubergine	2,50 €
Tagliatelles aux crabes et crevettes	2,50 €

#### POISSONS FROIDS pour buffet

Roulade de Rouget à l'aneth	1,50 €
Tartare de Daurade gingembre et sésame	3,80 €
Tartare de Saumon concombre et basilic	3 €
Wraps à la truite fumée	3 €

#### VIANDES FROIDES pour buffet

Rôti de porc (2 tranches )	2 €
Rôti de boeuf ( 2 tranches)	2 €
Pilon de poulet aux herbes	1,50 €
Terrine de campagne	1,50 €
Magret de canard (2 tranches)	2,50 €
Gigot d'agneau (1 tranche)	2,50 €
Condiments (moutarde, mayonnaise, cornichons)	0,50 €



## Plats à Emporter Sur Commande

### • SALADES

Salade marine (émincé de seiches, crevettes en persillades, Salade Verte)	4 €
Salade antillaise (Julienne de poulet, poivrons, oeuf haché) et ses minis boudins	4,50 €
Salade bananière aux crabes (Banane, crabe, avocat, tomate)	4,50 €
Salade niçoise (oeuf, thon, pomme de terre, poivrons, haricots verts, olive, anchois, salade verte)	5 €

### • ENTRÉES

Ceviche de Saumon l'aneth sur lit de verdure	6 €
Château d'aubergine, mousseline de pomme d'amour, tartine confit d'oignons, mini-club tapenade	6,50 €
Crème brûlée au foie gras mouillette pain d'épices, toast foie gras, aumônière aux pommes	10,50 €
Croustillant de chèvre au miel, noisette et bouquet de mesclun	5 €
Oeuf poché sur nid d'artichaut poivronade et roquette	5,80 €
Panna cotta au green zebra	5,50 €
Risotto revisité de queues d'écrevisses aux girolles	5 €
Samossas au boeuf	4 €
Samossas foie gras pommes caramélisées	7,50 €
Terrine de Courgettes, mousseline de pomme d'amour, tartine confit d'oignons, mini-club tapenade	6,50 €
Tourte aux fruits de mer, sauce armoricaine	4 €
Tourte financière, sauce parfumée aux morilles	4,10 €
Trilogie De La Mer (Saumon Fumé, Filet De Rouget Mariné, Tartare De Saumon, Bouquet De Mesclun)	9 €

### • POISSONS & CRUSTACÉS

#### ENTRÉES

Blanquettes de lottes aux poireaux	7,50 €
Cassolette de Saint Jacques et gambas	8,90 €
Fricassée de St Jacques aux deux poivres	8,70 €
Gratin de fruits de mer en feuilleté	7,50 €
St jacques sur velouté de celeri, chips de coppa	6,50 €

#### PLATS

Encornet farci, jus corsé	6,80 €
Lotte à l'armoricaine	10,20 €
Seiche à l'armoricaine	8,50 €
Pavé de Saumon	8,90 €



## Plats à Emporter Sur Commande

### • VIANDES VOLAILLES

Boeuf gardian	6.50 €
Canette braisée sur canapé (¼ de Canette)	7 €
Cuisse de canard aux écrevisses	8 €
Cuisse de canard sauce parfumée aux morilles	8 €
Cuisse de poulet basquaise	5 €
Cuisse de poulet sauce parfumée aux chanterelles	5 €
Épaule d'agneau au curry (Sauce mangue, ananas, banane)	7 €
Filet mignon de porc, sauce réglisse Ou sirop d'érable	7.50 €
Gigot d'agneau du Luberon Sauce parfumée aux morilles ou crème d'ail	7.50 €
Mijoté de boeuf aux petits légumes	6.80 €
Magret de Canard proposé en éventail Sauce parfumée aux morilles ou sauce aux griottes	7.50 €
Râble de lapin, jus de moutarde à l'ancienne	9 €
Sauté de veau Marengo	8 €
Sauté de volailles au thym	5.80 €
Suprême de Pintade farci au foie gras, sauce foie gras	8 €

### • PLATS UNIQUES

Aïoli (morue, haricots verts, pomme de terre, carotte, chou-fleur, escargots, bulot, aïoli)	11 €
Cassoulet (cervelas, petit salé fumé, saucisse, canard, haricots blancs)	11 €
Choucroute (cervelas, petit salé fumé, côte fumé, saucisse de Francfort, choux)	9.50 €
Couscous (poulet, agneau, merguez, boulette de viande, semoule...)	13 €
Fidéua (lotte, coque, moule, crabe, langoustine, crevette, pâtes...)	13 €
Lasagnes	5.50 €
Moussaka	7 €
Paëlla (poulet, lapin, moules, crevettes, crabe, langoustine, haricots plats, riz...)	9.50 €
Soupe au pistou (minimum 15 personnes)	10.50 €
Tajine au poulet aux pruneaux ou aux abricots, semoule	8.50 €
Tajine d'agneau aux pruneaux ou aux abricots, semoule	9 €
Tartiflette aux légumes	6 €



## Plats à Emporter Sur Commande

### • GARNITURES & LEGUMES

Aumônière aux champignons	2,90 €
Champignons de Paris à la crème	2,90 €
Château de courgettes Ou D'aubergine et son coulis de tomate	1,90 €
Gratin dauphinois façon grand-mère	1,90 €
Petit farci de saison (courgette, tomate, artichaut, poivron)	1,50 € la pièce
Poêlée forestière ( Bolets, Pleurotes, Paris...)	2,90 €
Poêlée de légumes croquants au cumin	1,90 €
Timbale de riz aux petits légumes	0,90 €
Palet du jardin (palet de polenta à la crème, asperge, ail et tomate confite)	2,50 €
Poêlée campagnarde (pomme de terre, oignons, lardons)	1,90 €
Timbale D'Écrasé De Vitelotte	2,50 €

### • GOURMANDISES & DESSERTS

Assortiment 10 macarons sucrés	10 €
Assortiment 45 verrines 4 cl (pannacotta fruit de la passion, caramel beurre salé, chocolat liégeois, mascarpone framboise, crème citron sablé meringue)	45 €
Chou caramélisé (parfum caramel beurre salé, Vanille, Grand Marnier)	1€
Crème brûlée façon grand-mère	2,90 €
Entremet cappuccino caramel	2,50 €
Forêt noire aux griottes	2,90 €
Fraisier ou Framboisier	2,90 €
Gâteau de soirée	1€ la pièce
Millefeuille	2,90 €
Miroir. Citron, fraise, poire, mandarine, ou fruits de la passion	2,50 €
Omelette norvégienne crème anglaise	2,90 €
Pièce montée (3 choux par personne minimum 20 personnes)	4 €
Tarte aux pommes	2,50 €
Verrine verre 10 cl( panna cotta crème de lait, panna cotta fruit de la passion, panna cotta fruits rouge, panna cotta caramel beurre salé, tiramisu café, tiramisu framboise, mascarpone, chocolat liégeois)	1,5 € pièce

