

## Cocktail de bienvenue à 1.10€ la pièce tout confondu

### Cuillères :

Tapenade d'olives au thon  
Rillettes de saumon  
Thon à la mexicaine  
Saumon fumé et fromage aux herbes  
Colin à l'indienne  
Bouchée de manchego  
Pistaches et tomates au pesto  
Artichaut au parmesan  
Crevette thaï  
Carpaccio de saint jacques

### Verrines :

Tomate et chèvre frais  
Saumon, avocat et pommes vertes  
Poire roquefort et jambon cru  
Foie gras compotée de poires et pain  
d'épices  
Crumble courgette chèvre  
Ecume de tomates aux petits légumes  
Avocat gambas  
Flan de courgettes à la menthe  
Fromage, jambon et concombre  
Caviar d'aubergine, ricotta et coppa  
Poulet au curry



[Tapez ici]

## Brochettes :

Bouchée de poulet sauce rouge  
Melon et magret de canard (selon la saison)  
Ananas et crevette  
Tomate cerise et mozzarella  
Figues abricot et chèvre et jambon pays  
Raisin et gruyère  
Poulet sauce satay  
Saumon chèvre frais  
Saumon fumé et mozzarella  
Jambon de pays mozzarella



## Assortiment de canapés

### Assortiment de feuilletés chauds

(Tartelette poireaux pétoncles, bouchées aux fruits de mer, palmier jambon fromage, feuilletés escargots, sablé au comté chorizo et olives, feuilleté épinard chèvre, torsade à la truite fumée, Ficelle à l'italienne)

Assortiment de navettes (fromage, saumon, mousson de canard)

Briochettes à la St Jacques

Mini burger (saumon fumé et foie gras)



Soupe champenoise, punch, planteur, sangria, kir, mojito (10.00€ le litre)

## MENU de fête de fin d'année

### Entrées au choix :

Foie gras de canard mi-cuit 90.00€ le KG

Saumon fumé à la ficelle 50.00€ le kg

Boudin blanc à l'ancienne aux truffes 3.00€ pièce

Terrine de poisson aux noix de St-Jacques 3.50€ la part

Vol au vent au ris de veau 8.00€ pièce

Flan de homard 8.00€ pièce

Flan aux parmesan et aux truffes 8.00€

1/2 langouste 60.00€

### Plats au choix :

Pavé d'omble chevalier sauce beurre blanc 6.00€ la part

Cassolette de poisson (saumon, colin, cabillaud sauce aux fruits de mer) 12.00€ la part

Dos de loup sans arêtes sauce champagne 12.80€ la part

Queue de lotte bisque de homard 17.80 la part

Caille désossée farcie au foie gras sauce aux raisins 6.00€ pièce

Moelleux de poulet aux champignons sauvage 5.00€

Blanquette de chapon 10.00€ la part

Sauté de cerf aux aïelles 17.00€ la part

Souri d'agneau fondante 10.00 € pièce

## Fromage :

Brie aux truffes 50.00€ le kg  
Brie de Meaux au lait cru AOP3/4 affiné 42.00€ le kg

## Pain :

Boule de pain individuelle 1.00€

Tradition 1.10€

Pain baguette aux graines 1.10€

## Légumes d'accompagnements :

- Riz sauvage 2.20€ la part
- Riz pilaf 2.20€ la part
- Risotto crémeux aux petits légumes 2.50€ la part
- Gratin dauphinois 2.00€ la part
- Fagot d'haricots verts ou d'asperges vertes 2.00€ la part
- Flan trois légumes 2.50€ la part
- Ecrasé de pommes de terre aux brisures de truffes 5.00€ la part
- Ecrasé de patates douces au gingembre 3.50€ la part
- Millefeuilles de légumes 3.00€ la part
- Enroulé de courgettes aux petits légumes 3.00€ la part

## Dessert :

Rocher gourmand caramel praliné 3.10€ pièce  
Boule de Noël au chocolat blanc compotée de fruits exotiques 4.20€ pièce  
Agrume mandarine nougat de Montélimar 4.00€ pièce  
Royal au chocolat 4.00 la part  
Framboisier 4.00€ la part

## Nos vins :

Saint Chinian blanc 7.50 la bouteille  
Saint Chinian rouge 7.50 la bouteille  
Champagne 21.00€ la bouteille

## Menu enfant à 15.00€

### Entrée au choix :

Assiette de charcuterie Ou Assiette de crudités mousson de canard

### Plat au choix :

Steak haché frites Ou lasagnes maison  
Cordon bleu frites Ou nuggets frites  
Poulet rôti frites Ou Poisson pané frites  
Emincé de poulet /frites

Possibilité de mettre des pommes rissolées, noisettes ou dauphines à la place des frites



**CONDITIONS DE PAIEMENTS :**

1<sup>ER</sup> ACOMPTE : 30% à la signature du contrat

2<sup>ème</sup> ACOMPTE : 30%, 2 mois avant l'évènement

3<sup>ème</sup> ACOMPTE : 30%, 1 mois avant l'évènement

SOLDE 10 JOURS AVANT L'ÉVENEMENT

**Nous acceptons tous types de paiements.**