

COCKTAIL / VIN D'HONNEUR

Forfait 8 pièces, dès 11€00/pers.

Composition (exemple) :

Verrines salées : (selon saison)

- Crabe concombre
- Oeuf mimosa
- Rillettes de thon
- Guacamole crevettes
- Caviar d'aubergines
- Poivrons confits chorizo
- Confit de carottes au Carvi
- Asperges grillées
- Tapenade olives et tomates
- Artichauts basilic
- Betteraves framboises
- Edamame à la menthe
- Courgettes grillées fête
- Champignons grillées
- Gaspacho et lard grillé
- Soupe de melon
- Gaspacho concombre
- Oignons grillés
etc,...

Pièces froides : (selon arrivage)

- Mini-wrap
- Mini club sandwich
- Crevettes marinées
- Mini navette fourrée
- Charcuteries artisanales
- Fromages AOP
-
- Chouquettes
- Pïc magret fumé framboise
- Pïc tomates-mozza
marinée
- Macarons sucrés et/ou
salés
- Tartelettes aux fruits
etc...

Pièces chaudes : (selon arrivage)

- Gougères emmental
- Chou Escargot persil
- Nems aux légumes
- Samoussas boeuf
- Beignet de crevette
- Brochettes de Poulet Yakitori
- Gyoza Poulet curry
- Madeléines salées
(curry, pesto, fromage, olives)
- Croustillant au gruyère
- Roulé Serrano Fromage ibérique
- Calamars à la romaine
-
- Madeléine pur beurre minute
- Mini mi-cuit chocolat
- Canelés de Bordeaux
etc...

Retrouvez nos ateliers
culinaires sur la page
suivante.



Pour obtenir votre devis avec service et vaisselle inclus,
contactez-nous dès maintenant.



ATELIERS CULINAIRES

(1 ou 2 pièces minimum par personne ou en illimité selon l'atelier)



Jambon Serrano à la découpe 2,30€

Mini-Chorizo de Canard IGP Sud-Ouest à la plancha..... 2,30€

Brochettes de Gambas marinées à la plancha 3,20€
(Curry coco, Provençale, Mexicaine, etc...)

Saumon fumé artisanal 3,20€
(Pain brioché de boulanger, Beurre de baratte demi-sel, Fleur de sel de l'île de Ré, Crème Tzatziki)

Mini-Burger 3,20€
(Boeuf, Canard, cochon ou poulet, fromage AOP)

Foie Gras de canard mi-cuit IGP Sud-Ouest 3,70€
(Pain brioché de boulanger, Sel rose de l'Himalaya, Poivre noir du Vietnam, Panaché de Chutneys)

Noix de Saint Jacques à la plancha 3,70€
(marinées ou bardées au lard fumé)

Médailles de faux-filet d'Agneau IGP Écosse à la plancha 3,70€

Bar à huîtres de Cancale 4,10€
(Pain de seigle, Beurre de baratte demi-sel, Citron, vinaigre échalotes)

Foie gras poêlé IGP Sud-Ouest 6,00€
(Pain brioché de boulanger, Sel rose de l'Himalaya, Poivre noir du Vietnam)

Milkshakes minute maison 3,20€
(Parfums variés)

Crêpes party 2,80€
(Sucre, Sucre Glace, Nutella, Confiture)

Gaufres party 2,80€
(Sucre, Sucre Glace, Nutella, Confiture)

FORFAITS

BOISSONS

(tarifs dégressifs)



Formule Open-Bar
pour votre vin d'honneur (2h00) :

Cocktails alcoolisés => 7€00/personne

Softs et eaux => 1€90/personne

Champagne => 13€40 personne

Vouvray => 7€50/personne

Formule Open-Bar pour votre repas (4h00) :

Softs => 1€90/personne

Eaux en bouteilles plastiques => 1€10/personne

Eaux en bouteilles verres consignées => 2€20/personne

Nos vins en carafes (rouge, blanc, rosé) => 3€40/personne

Nos vins en bouteilles (rouges, blanc, rosé) => 5€90/personne

Option Carboglace pour sublimer vos buffets => 140€

Autre formules sur demande

LES ENTRÉES



LA MER

Tartare de saumon mariné citron olive 7,50€

Chiffonnade de saumon fumé artisanal 7,60€

Tartare aux petites noix de St-Jacques, crème de pois 7,60€

Millefeuille de filets de rougets, crème de basilic frais 8,20€

Cassolette de la mer (selon arrivage) , crème de homard 8,70€

LA TERRE

Rosace de ravioles de volaille au curry et son huile végétale 7,10€

Cassolette d'escargots de Bourgogne aux pleurotes, crème d'ail 7,50€

Burrata Di Bufala, verdure et vinaigrette Balsamique IGP, Sorbet Poivrons rouges et Piment d'Espelette AOP 8,20€

Foie gras de canard IGP Sud Ouest mi-cuit maison, toast et chutney de figue 8,50€

LES PLATS
(garnitures de légumes incluses)



LA MER

Dos de cabillaud rôti, crème de chorizo 14,60€

Pavé de saumon cuit à l'unilatéral, sauce beurre blanc 15,40€

Duo de noix de St Jacques et gambas poêlées, crème de safran 17,50€

LA TERRE

Médailles de quasi de veau rôti, crème de foie gras 14,60€

Magret de canard IGP Sud Ouest, sauce aigre douce de framboise 14,90€

Suprême de pintadeau fondant farci façon vallée d'Auge, crème de Cidre 15,70€

Confit d'échine de cochon de lait et son jus de thym et miel 15,70€

Faux-filet d'agneau IGP Écosse, crème de pain d'épices 16,70€

Filet de boeuf aux morilles 17,90€

LES FROMAGES ET DESSERTS



Trio de fromages AOP à l'assiette, salade de jeunes pousses en vinaigrette 4,50€

=> Disponible également à l'ardoise (5 fromages, +1€) ou au buffet (8 fromages +2€)

Fondant de Saint-Marcellin IGP affiné, beurre persillé, toast et jeunes pousses en vinaigrette 6,00€

Fontaine de chocolat avec bonbons et fruits frais 3,20€

Pyramide de gâteaux, parfum au choix 6,00€
(Décoration, marquage et artifices longue durée compris)

Pièce montée (3 choux/pers.) , parfum aux choix 7,20€
(Décoration, marquage et artifices longue durée compris)

Forfait mignardises sucrées (5 pièces/pers.) 7,80€

Forfait Pyramide de gâteaux & Mignardises x3 8,20€
(Décoration, marquage et artifices longue durée compris)

Forfait Pièce montée & Mignardises 9,00€
(Décoration, marquage et artifices longue durée compris)
(2 choux/pers., parfum au choix)
(Mignardises : 3 pièces/pers.)

BARBECUE

GÉANT

Le tarif dépend de vos choix
(Fourchette 15-25€ environ)

Choisissez votre apéritif :

Cocktail alcoolisé ou non, softs, bières, assortiment de beignets, verrines, tapas, pièces chaudes et/ou froides, etc...

Choisissez vos grillades :

Chipolatas, Merguez, Chorizo, Andouillettes, Ribs de porc, Brochettes de filet mignon, Magret de canard, Côte de boeuf, Pièce du boucher, Brochette de volaille, Brochette de boeuf, Brochette de veau, Gigot d'agneau, Cuisses ou pilons de poulet, Échine de cochon, Steak haché, Poitrine de cochon, Rognons de veau, Brochettes de Noix de St-Jacques, Gambas grillées, etc...
Toutes nos grillades peuvent être marinées à la demande

Choisissez votre accompagnement :

Salades composées au choix, chips, frites, Brochettes de légumes, Pommes de terre rôties, etc...

Et pour finir :

Panaché de fromages et salade verte
Tartelette individuelle, Tartes, Verrines sucrées, Macarons, Panaché de mignardises, Milkshake maison, Salade de fruits frais, Ananas rôtis, Café, Thés, Chocolat, etc...



BUFFET FROID

12,80€/pers.



Salades composées fabrication maison :

De 50 à 75 personnes : 3 salades au choix

Dès 76 personnes : 4 salades au choix

Au delà de 100 pers. : 5 salades au choix

Piémontaise, Salade trio chou jambon emmental, Salade de pâtes au Pesto rouge, Salade de riz, Farfalles au surimé, Carottes râpées, Taboulé, Concombres à la crème, Betteraves à la crème, Haricots verts vinaigrette, Salade de tomates, Pommes de terre en vinaigrette, Champignons à la crème, etc ...

Saucisson à l'ail

Rosette

Filet de poulet fondant

Rôti de porc

Jambon Serrano

Rillettes

Boudin noir (dès 80 personnes)

Pâté de campagne (dès 80 personnes)

Sauces, cornichons, beurre

Brie

(Pain non compris)

*En supplément :

Gambas géante rôtie (+2,80€)

Rôti de bœuf (+3,70€)

Terrine de poisson (+1,90€)

Saumon fumé artisanal (+3,70€)

Foie Gras de canard maison (+3,70€)

Desserts (sur demande)

NOS POÊLONS GÉANTS

(dès 50 personnes)



RECEPTIONS & ANIMATIONS

Paëlla royale : 12€70

Riz, petits pois, encornets, moules, grosse gambas, poulet, chorizo, poivrons, tomates, oignons, citrons, safran et autres épices

*En supplément : Crevettes bouquet 2,00€ - Merguez 1,50€ -

Autres ingrédients sur demande

Tartiflette : 10€00

Pommes de terre, oignons, poitrine fumée, crème, vin blanc, Reblochon de Savoie AOP (supplément salade verte vinaigrette 1€00)

Jambonneau rôti : 11€90

Jambonneau, crème, vin blanc, champignons, lard fumé, Crozets

Poulet basquaise : 11€00

Poulet, vin blanc, tomates, poivrons, oignons, chorizo, épices, pommes de terre

Couscous royal : 11€90

Poulet, merguez, boulettes boeuf ou agneau au choix, couscous de qualité supérieure, carottes, oignons, courgettes, navets, pois chiches, coriandre fraîche, jus de cuisson doux et pimenté

Choucroute alsacienne : 11€90

Chou cuisiné, saucisse de Strasbourg, jambonneau, saucisson à l'ail, saucisse fumée, pommes de terre

Ribs de porc marinés BBQ : 16€80

Ribs doux français 625g. minimum marinés Barbecue, poêlée de pommes de terre grenaille rôties au romarin

GALETTES BRETONNES SUR DEMANDE

BURGERS GOURMETS



Le Gersois : Pain artisanal, Confit de canard IGP Sud Ouest, Comté AOP, Roquette, Confiture d'oignons rouges, Sauce aigre douce framboise
=> 10€00

Le Charolais : Pain artisanal, Haché de boeuf Charolais maison 150g, St Nectaire AOP, Roquette, Oignons rouges, Poitrine fumée, Cornichons, Sauce Béarnaise => 12€00

Le Breizh'Alp : Pain artisanal, Effiloché de cochon, Reblochon AOP, Roquette, Oignons rouges, Sauce lard fumé et champignons => 12€00

Le Paysan : Pain artisanal, Filet de poulet mariné, Brézain fumé, Roquette, Oignons rouges, Confit de tomates, Sauce Mayonnaise
=> 10€00

Le Catalan : Pain artisanal, Emincé de veau épicé, Tomme Noire des Pyrénées, Roquette, Oignons rouges, Chorizo Ibérique Bellota, Sauce poivrons rouges confits => 12€00

Le P'tit Viand'Art : Pain brioché, Nuggets de filet de poulet, Cheddar, Roquette ou Mâche, Oignons rouges, Cornichons, Ketchup, Mayonnaise
=> 4€00 (+1€ en version boeuf)

Frites fraîches d'Eure et Loir : 2€00

BRUNCH

(24,90€/pers., dès 50 personnes)



Modulable, déplacement et personnel inclus, mise en place incluse, vaisselle et nappage inclus

Eaux et Jus de fruits centrifugés et pressés frais minute
Chocolat chaud gourmand, thés, café
Mini-Viennoiseries et Pain frais
Mini crêpes et gaufres
Madeleines minute, chouquettes
Nutella, sucres, confitures, beurre, miel
Saucisses ou Brochettes de viande à la plancha
Lard
Oeufs brouillés
Charcuteries diverses
Fromages AOP tranchés
Compote
Salade de fruits frais ou Tartes aux fruits
Fromage frais Isigny Ste Mère