



Tous nos plats sont réalisés de façon artisanale et majoritairement à base de produits frais (Selon saisons).

En fonction des plats commandés, une consigne vous sera demandée.

Ce fichier est susceptible d'être mis à jour à tout moment.

Les Quantités de chaque plat sont adaptables à vos besoins.

Et si vous ne trouvez pas votre bonheur, n'hésitez pas à nous contacter.

<i>Plats Uniques.....</i>	<i>Page 2</i>
<i>Entrées.....</i>	<i>Page 3</i>
<i>Viandes.....</i>	<i>Page 4</i>
<i>Poissons.....</i>	<i>Page 5</i>
<i>Garnitures.....</i>	<i>Page 6</i>
<i>Pizzas.....</i>	<i>Page 7</i>
<i>Salades.....</i>	<i>Page 8</i>
<i>Verrines.....</i>	<i>Page 9</i>
<i>Divers (Amuses Bouche).....</i>	<i>Page 10</i>
<i>Gourmandises Sucrées.....</i>	<i>Page 11</i>
<i>Plateaux Repas.....</i>	<i>Page 12</i>
<i>Buffets Froids.....</i>	<i>Pages 13/15</i>

Programme fidélité : Pour 12 plats achetés, à l'exception des garnitures, amuses bouche, des buffets, et des plats marqués d'une * une pizza de votre choix vous sera offerte.

SIRET : 523 001 022 00012



<i>Couscous (Mouton, Poulet, Bœuf, Merguez, Boulette Kefta)</i>	<i>6€95 La Part</i>
<i>Paëlla (Poulet, Porc, Crevettes, Calamar, Moules, Chorizo)</i>	<i>6€95 La Part</i>
<i>Jambalaya (Poulet, Porc, Crevettes, Saucisses fumées)</i>	<i>6€95 La Part</i>
<i>Chili Con Carné</i>	<i>4€50 La Part</i>
<i>Cassoulet</i>	<i>6€50 La Part</i>
<i>Cassoulet Au Canard</i>	<i>8€00 La Part</i>
<i>Tartiflette*</i>	<i>2€90 La Part</i>
<i>Spaghettis Bolognaise</i>	<i>4€50 La Part</i>
<i>Tagliatelles Aux 2 Saumons</i>	<i>4€50 La Part</i>
<i>Nouilles Au Thon*</i>	<i>3€80 La Part</i>
<i>Coquillettes Au Foie Gras</i>	<i>4€90 La Part</i>



Entrées Chaudes

Tarte Au Maroilles.....	11€00/ 6 Personnes
Tarte à L'Oignon.....	13€00/ 8 Personnes
Tarte Normande:	
-Au Boudin Noir ou Aux Lardons.....	13€00/ 8 Personnes
Tarte Aux Champignons.....	13€00 / 8 Personnes
Quiche Lorraine.....	13€00 / 8 Personnes
Feuilleté De Boudin Blanc.....	12€50/ 6 Personnes
Pâté Lorrain.....	13€00 / 6 Personnes
Beignets De Maroilles.....	13€00 / 6 Personnes
Soufflé Au Chorizo.....	8€80 / 6 Personnes
Cassolette De Boudin Blanc.....	15€00 / 6 Personnes
Flan à La Tomate.....	11€00 / 8 Personnes
Flan De Saumon Au Comté.....	11€00 / 4 Personnes
Flan à La Moutarde.....	10€50 / 8 Personnes
Moelleux Au Saumon Cœur Ciboulette.....	16€00 / 8 Personnes
Crème Brulée au Foie Gras.....	10€80 / 4 Personnes
Mousseline :	
-Saumon Sauce Ciboulette.....	17€00 / 6 Personnes
-Saint Jacques Sauce Saint Brieuc.....	25€00 / 6 Personnes

Entrées Froides

Dôme De Saumon Aux Asperges.....	23€00 / 8 Personnes
Opéra Marin.....	29€00 / 6 Personnes
Mousse De Saint Jacques à La Vodka.....	21€00 / 6 Personnes
Mousse Aux Deux Saumons Au Whisky.....	18€00 / 6 Personnes
Tartare Crevettes Asperges.....	18€00 / 6 Personnes
Tartelette Au Saumon.....	21€00 / 8 Personnes
Mousseline :	
- Saumon.....	21€00 / 6 Personnes
-Saint Jacques.....	23€00 / 6 Personnes



Boeuf

<i>Au Roquefort.....</i>	<i>5€00 La Part</i>
<i>En Daube.....</i>	<i>5€00 La Part</i>
<i>En Goulash.....</i>	<i>5€00 La Part</i>
<i>En Carbonnade.....</i>	<i>5€00 La Part</i>
<i>Rognons (Tomate Ou Madère).....</i>	<i>4€50 La Part</i>

Porc

<i>A L'Ail.....</i>	<i>5€00 La Part</i>
<i>Au Beurre De Cacahuètes.....</i>	<i>5€00 La Part</i>
<i>Jambon A L'os:</i>	
<i>-Au Porto.....</i>	<i>6€95 La Part</i>
<i>-Au Cidre</i>	<i>6€95 La Part</i>

Veau

<i>Au Munster.....</i>	<i>6€50 La Part</i>
<i>En Aillade.....</i>	<i>6€50 La Part</i>
<i>Au Riesling.....</i>	<i>6€50 La Part</i>
<i>Orloff (Le Vrai).....</i>	<i>6€50 La Part</i>
<i>Au Paprika.....</i>	<i>6€50 La Part</i>
<i>Au Gorgonzola.....</i>	<i>7€00 La Part</i>
<i>Savoyard.....</i>	<i>7€00 La Part</i>

Volailles

<i>Coq Au Riesling.....</i>	<i>6€95 La Part</i>
<i>Emincé De Dinde Au Citron.....</i>	<i>4€90 La Part</i>
<i>Poulet Chasseur.....</i>	<i>5€50 La Part</i>
<i>Magret De Canard Au Foie Gras.....</i>	<i>7€00 La Part</i>



<i>Saumon En Croute.....</i>	<i>5€50 La Part</i>
<i>Cabillaud Aux Tagliatelles De Carotte.....</i>	<i>5€50 La Part</i>
<i>St Jacques Coulis De Poireaux.....</i>	<i>7€00 La Part</i>
<i>St Jacques Normande.....</i>	<i>7€50 La Part</i>
<i>St Jacques Aux Asperges.....</i>	<i>7€50 La Part</i>
<i>St Jacques En Cassolette.....</i>	<i>7€50 La Part</i>



<i>Tatin De Champignons</i>	<i>1€70 La Part</i>
<i>Crique De Pommes De Terre.....</i>	<i>1€70 La Part</i>
<i>Riz Cantonais.....</i>	<i>1€90 La Part</i>
<i>Pommes De Terre Vapeur.....</i>	<i>0€50 La Part</i>
<i>Pommes De Terre Dauphine.....</i>	<i>0€80 La Part</i>
<i>Haricots Verts.....</i>	<i>0€60 La Part</i>
<i>Petits Pois.....</i>	<i>0€60 La Part</i>
<i>Macédoine.....</i>	<i>0€60 La Part</i>

Gratin De Pommes De Terre:

<i>- Dauphinois.....</i>	<i>1€70 La Part</i>
<i>- Savoyard (Tomme de Savoie).....</i>	<i>1€90 La Part</i>
<i>- Aveyronnais (Roquefort).....</i>	<i>1€90 La Part</i>

Tourte De Pommes De Terre (8 personnes) :

<i>-Nature.....</i>	<i>12€80</i>
<i>- Reblochon.....</i>	<i>16€00</i>
<i>- Saint Nectaire.....</i>	<i>16€00</i>



Base de coulis de tomates sur toutes nos pizzas

Ø 30 à 33 / Prix Unique 9€90

- Bolognaise : Viande Hachée de Bœuf, Champignons, Parmesan, Emmental, Mozzarella*
- Campagnarde : Jambon, Lardons, Champignons, Crème, Parmesan, Emmental, Mozzarella*
- Paysanne : Jambon de Pays, Champignons, Œuf, Parmesan, Emmental, Mozzarella*
- Thon : Thon, Champignons, Crème, Parmesan, Emmental, Mozzarella*
- Normande : Lardons, Pommes de Terre, Pommes, Champignons, Crème, Camembert
Lardons, Pommes de Terre, Oignons, Champignons, Crème, Camembert*
- Savoyarde : Lardons, Pommes de Terre, Oignons, Champignons, Crème, Raclette
Lardons, Pommes de Terre, Oignons, Champignons, Crème, Reblochon*
- Alsacienne : Lardons, Pommes de Terre, Oignons, Champignons, Crème, Munster*
- Saumon : Saumon Fumé, Champignons, Crème, Parmesan, Emmental, Mozzarella*
- 4 Fromages : Gorgonzola, Bleu, Emmental, Mozzarella, Crème*
- Périgourdine : Lardons, Foies de Volaille, Magret de Canard, Noix, Mozzarella*
- Indienne : Poulet, Poivrons, Oignons, Crème au curry, Mozzarella*
- Orientale : Merguez, Tomates, Poivrons, Oignons, Parmesan, Emmental, Mozzarella*
- Végétarienne : Poivrons, Tomates, Champignons, Parmesan, Emmental, Mozzarella*



Prix Unique / La Part 5€60

- Paysanne : Salade, Pommes de Terre, Tomates, Œufs, Lardons, Emmental, Vinaigrette*
- Lyonnaise : Salade, Pommes de Terre, Lardons, Saucisson, Tomates, Œufs, Vinaigrette*
- Bourguignonne: Salade, Pommes de Terre, Bœuf Cuit, Œufs, Oignons, Cornichons, Vinaigrette*
- Alsacienne : Salade, Pommes de Terre, Emmental, Saucisse de Viande, Oignons, Vinaigrette*
- Périgourdine : Salade, Lardons, Foies de Volaille, Magret de Canard, Noix, Vinaigrette*
- Troyenne : Salade, Pommes de Terre, Tomates, Lardons, Andouillette, Croutons Chèvre, Vinaigrette*
- Norvégienne : Salade, Saumon Fumé, Pommes de Terre, Asperges, Œufs, Mayonnaise*
- Marine : Salade, Avocats, Cœur de Palmier, Crevettes, Sauce Cocktail*



La quinzaine 15€00 incluant 3€50 de consigne

- *Crevettes*
- *Crabe*
- *Jambon, Mousse de Ciboulette*
- *Jambon Cru, Melon*
- *Poulet, Deux Poivrons*
- *Tomates, Deux Asperges*



Amuses Bouche: La douzaine 4€90

- *Quiche Lorraine*
- *Tarte à L'Oignon*
- *Tarte aux champignons*
- *Tarte Chèvre Tomato*
- *Tarte Lard Comté*
- *Tarte au Thon*
- *Barquette Mouclade*
- *Saucisse Feuilletée*
- *Cake Au Chorizo*
- *Cake Lardons Tomates*
- *Croque Monsieur*
- *Feuilleté au Chorizo*
- *Feuilleté au Jambon*
- *Feuilleté au Boudin*
- *Bouchon Sarthois*
- *Cannelé aux Lardons*



-Craquant Chocolat Praliné (15 personnes).....	24€00
-Charlotte aux Amandes (12 personnes).....	18€00
-Tarte Normande (10 personnes).....	15€00
-Tarte Alsacienne (10 personnes).....	15€00
-Coulants aux Spéculos Crème de Salidou (les 12).....	12€00
-Coulants au chocolat (les 12).....	10€00
-Mini Friands (les 30).....	7€50
-Galette des Rois (10 personnes).....	16€00



Plateaux Repas Viande

Le Bœuf 15€

*Terrine Périgourdine
Roti de bœuf
Terrine de légumes*

Le Porc 13€

*Mousse de jambon sur feuilleté
Roti de porc
Salade Piémontaise*

Le Veau 15€

*Terrine d'automne
Pain de veau
Ratatouille*

Fromage au choix

*Camembert
Tartare
Emmental*

Dessert

*Fondant au chocolat
Feuilleté praliné*

Plateaux Repas Poisson

Le Saumon 15€

*Timbale de crevettes asperges
Ballotine de saumon Saint Jacques
Pates au saumon fumé*

Le Cabillaud 13€

*Pain de saumon
Pavé de cabillaud Sauce safranée
Riz de la mer*

Le Lieu 13€

*Rillettes de thon ciboulette
Timbale de lieu et crevettes au thym
Pommes de terre mayonnaise*

Fromage au choix

*Camembert
Tartare
Emmental*

Dessert

*Eclair praliné
Tiramisu fruits rouges*

*Nos plateaux sont garnis d' un petit pain.
Minimum de commande 5 plateaux identiques.
Si livraison, frais de port 10€.*



Buffet à 11€30 par personne sur une base de 50 personnes (minimum pour le jambon à l'os) ! Possibilité à partir de 20 personnes en remplaçant le jambon!

APERITIF

120 Amuses Bouche

ENTREES

2kg5 de Jambon de Bourgogne

1kg5 de Rillettes de Porc

1kg5 de Mousse de Foies de Volaille

1kg de Terrine d'Asperges Tomates

1kg de Terrine Poulet Poivrons

1kg5 de Cake Façon Tartiflette ou 40 Minis Cakes

1kg de Rillettes de Thon Ciboulette

1kg de Flan de Poisson Rose

18 Verrines Crevettes

18 Verrines Jambon

VIANDES

1 Jambon à l'Os ou Roti de Porc

25 Cuisses de Poulet

3kg de Roti de Bœuf

SALADES

3kg de Pommes de Terre au Thon

3kg de Piémontaise

3kg de Pates au Surimi

3kg de Riz Safrané au Chorizo

MAYONNAISE/2LITRES EN TOUT

Nature, Ciboulette, Aioli

*Buffet à 14€50 par personne sur une base de 50 personnes
Possibilité à partir de 20 personnes!*

APERITIF

120 Amuses Bouche

ENTREES

1kg5 de Terrine du Pays de la Bresse

1kg5 de Terrine Périgourdine

1kg5 de Terrine Deux Viandes Poivrons

1kg5 de Terrine d'Automne

1kg de Rillettes aux Deux Saumons

1kg de Terrine d'Asperges Saumon

1kg de Pain de Thon

1kg5 de Cake Mille Feuilles

Roulades d'Omelette Jambon

Roulades d'Omelette Thon

VIANDES

3kg de Roti de Porc

3kg de Chaud Froid de Poulet

2kg de Chaud Froid de Canard

3kg de Roti de Bœuf

SALADES

3kg de Champignons à la Grecque

3kg de Piémontaise

3kg de Salade aux Cinq Légumes

3kg de Riz Safrané au Chorizo

MAYONNAISE/2LITRES EN TOUT

Nature, Ciboulette, Aioli

*Buffet à 16€80 par personne sur une base de 50 personnes
Possibilité à partir de 20 personnes!*

APERITIF

120 Amuses Bouche

ENTREES

1kg de Pain de Veau

1kg de Terrine de Suprême de Poulet Pistaches

1kg de Mousse de Jambon au Porto

1kg5 de Terrine Printanière

1kg5 de Tiramisu au Foie Gras

1kg5 de Opéra Marin

2kg de Ballottines de Saumon aux Saint Jacques

1kg de Turban de Poisson Crevettes

Mini Flans à la Tomate

Mini Flans au Chorizo

VIANDES

25 Cuisses de Poulet

3kg de Roti de Porc

3kg de Roti de Veau

3kg de Roti de Bœuf

SALADES

3kg de Pommes de Terre au Thon

3kg de Piémontaise

3kg de Taboulé

3kg de Riz Safrané au Chorizo

MAYONNAISE/2LITRES EN TOUT

Nature, Ciboulette, Aioli

*Ces buffets type peuvent être adaptés et modifiés selon vos souhaits ou
besoins, merci de nous contacter !*

Pour toute commande un acompte de 50% vous sera demandé !