

Menu 30.00 euros

Kir ptilant et ses gâteaux secs
Option : 4 canapés chauds +3€/pers

ENTREE AU CHOIX

Escalope de saumon beurre blanc safrané
Feuilleté de pétoncle, petits légumes sauce crustacés
Filet de colin crème citronnée

PLATS CHAUDS AU CHOIX

Cuisse de canard sauce pommeaux
Filet mignon de porc à la moutarde
Médaille de bœuf (paleron) braisée sauce forestière
Fondant de volaille graine de moutarde

DEUX GARNITURES AU CHOIX

Poêlée champignons, Pommes de terres sautées, Pommes de terre grenailles rôties, Gratin dauphinois, Tomate confite, Tartelette de légumes de saison, Fagot haricots vert, Purée de butternut

Option : Fromage +3,00€/pers

Assiette 3 fromages/salade
Tartine tiède chèvre ou brie/salade

DESSERT AU CHOIX

Kouign-amann et sa glace sauce caramel
Tarte aux pommes tièdes, glace vanille et son caramel beurre salé
Poire au vn rouge façon Belle-Hélène
Brioche perdue, glace vanille et son caramel beurre salé



BOISSONS COMPRISES

Chardonnay – Bordeaux supérieur - Eaux - Café



Menu 36.00 euros

Kir ptilant et ses gâteaux secs
Option : 4 canapés chauds +3€/pers

ENTREE AU CHOIX

Blinis, saumon fumé maison, guacamole, œufs truites

Pavé de sandre sauce champagne

Roulé de saumon aux poireaux sauce oseille

Farandole Terre et Mer : Truite fumé maison, brochette snackées, foie gras maison

PLATS CHAUDS AU CHOIX

Suprême de pintadeau crème estragon

Gigot d'agneau rôti au thym

Aiguillette de canard réduction cidre

Faux filet rôti sauce au vin rouge

DEUX GARNITURES AU CHOIX

Poêlée champignons, Pommes de terre sautées, Pommes de terre grenailles rôties, Gratin dauphinois, Tomate confite, Tartelette de légumes de saison, Fagot haricots vert, Purée de butternut

Option : Fromage +3,00€/pers

Assiette 3 fromages/salade

Tartine tiède chèvre ou brie/salade

DESSERT AU CHOIX

Assiette gourmande 4 réductions sucrées

Tarte tatin, glace vanille et son caramel beurre salé

Aumonière aux pommes, coulis caramel et sa glace vanille

Le Carré Magique :

Biscuit chocolat, pommes caramélisées au miel, ganache noir, mousse chocolat, meringue à l'italienne



BOISSONS COMPRISES

Chardonnay – Bordeaux supérieur - Eaux - Café



Menu 35.00 euros

ATELIER PLANCHA

Moules à l'espagnole
1 brochette de crevettes
1 brochette de volaille marinée au citron
1 boudin noir/ananas
1 mini burger

AMUSE BOUCHES FROIDS

1 brochette tomate/mozzarella
1 blinis rillettes de thon
1 roulé galette sardine à la tomate
1 wrap crudité, jambon
1 navette jambon sec
1 tartine truite fumée maison et sa crème ciboulette

Suprême de pintadeau, jus au cidre

Brochette d'aiguillettes de canard et pruneaux

Jambon à l'os

Joue de porc braisée

Cochon grillé (à partir de 50 pers) et sa farce

DEUX GARNITURES AU CHOIX

Poêlée de champignons, Pomme de terre sautées, Poêlée pommes de terre lardons et poivrons, Tomate confite, Brochette de tomates et pruneaux, Gratin de pomme de terre, Haricots verts, ratatouille maison, Purée de butternut

DESSERT AU CHOIX

Assiette 4 mignardises

Fraisier

Le Carré magique

(Biscuit chocolat, pomme caramélisées au miel, ganache noir, mousse chocolat lait, meringue à l'italienne)

Marbré aux poires

(parfait caraml poires, biscuit joconde)

BOISSONS

Bordeaux supérieur – Rosé – Eau – Jus fruits – Coca – Café

SUPPLEMENTS

Assiette 3 fromages et salade 3.00€/pers

Apéritif : 3 verres punch ou sangria 8€/pers



Menu 40.00 euros

Kir ptilant et ses gâteaux secs
Option : 4 canapés chauds +3€/pers

ENTREE AU CHOIX

Foie gras maison, oignons confits
Dos de cabillaud sauce beurre blanc
Filet de bar coulis crustacés et crevettes

PLATS CHAUDS AU CHOIX

Suprême de pintadeau au foie gras
Mignon de veau aux champignons des bois
Filet de bœuf grillé sauce marchand de vin
Magret de canard à la plancha réduction framboise

DEUX GARNITURES AU CHOIX

Poêlée champignons, Pommes de terre sautées, Pommes de terre grenailles rôties, Gratin dauphinois, Tomate confite, Tartelette de légumes de saison, Fagot haricots vert, Purée de butternut

Option : Fromage +3,00€/pers

Assiette 3 fromages/salade
Tartine tiède chèvre ou brie/salade

DESSERT AU CHOIX

Assiette gourmande 4 réductions sucrées
Fraisier ou Poirier suivant saison

Le Carré Magique

(Biscuit chocolat, pommes caramélisées au miel, ganache noir, mousse chocolat, meringue à l'italienne)

Saint-Barth

(Biscuit dacquois, mousse chocolat blanc, insert mangue, biscuit dacquois coco et glaçage mangue)



BOISSONS COMPRISES

Chardonnay – Bordeaux supérieur - Eaux - Café



Menu enfant 11.00 euros

PLATS CHAUDS AU CHOIX

Steak haché

Escalope de dinde à la crème

Cordon bleu

Burger

DEUX GARNITURES AU CHOIX

Frites

Pâtes

DESSERT AU CHOIX

Glace

Mousse au chocolat

Crème brûlée

Pana cotta, coulis fruits rouges

BOISSONS

Jus de fruits – Coca cola - Eau

