



*à la Carte*



## Boissons fraîches

### **Volvic citron :**

▶ 50cl (*plateaux repas*) ..... 1,50 €

### **Eau plate Evian :**

▶ 50cl (*plateaux repas*) ..... 1,00 €

▶ 1,5l..... 2,50 €

### **Eau gazeuse Badoit :**

▶ 50cl (*plateaux repas*) ..... 1,20 €

▶ 1,5l..... 2,50 €

### **Perrier :**

▶ 50cl (*plateaux repas*) ..... 1,50 €

▶ 1,5l.....3,00 €

### **Coca-Cola :**

▶ 50cl (*plateaux repas*) ..... 2,00 €

▶ 1,5l.....4,00 €

### **Jus de fruit** Orange, Ananas, Tomate, Abricot

▶ 50cl (*plateaux repas*) .....2,00 €

▶ 1,5l.....4,00 €

### **Jus de fruits frais artisanaux**..sur devis

Kiwi, Mangue, Abricot, Fruits rouges

### **Forfait 4 €** par personne (à discrétion):

Eau minéral Evian, Badoit, Softs.

## Bières

▶ 1664 33cl (*plateaux repas*)..... 2,50 €

▶ Heineken 33cl (*plateaux repas*)... 2,50 €

▶ Desperados 50cl (*plateaux repas*). 2,50 €

## Open Bar

▶ Forfait Open Bar (par personne) :

Gin, Vodka, Whisky, Porto, Martini, avec les softs en accompagnement.....20,00 €

# Vins

(plateaux repas)

## Bordeaux

- ▶ Les hauts de Goëlanç 25cl..... 2,40 €

## Côtes de Provence

- ▶ Grande Réser. Mas Fleurie 25cl. 2,80 €

## Côtes du Rhône

- ▶ Bouquet du Comtat 25cl..... 2,20 €

## Muscadet

- ▶ Villembroye 25cl..... 2,00 €

# Champagne

- ▶ Brut Sélec. Thibault Charlot.....25,00 €
- ▶ Laurent Perrier, Ruinart,  
Veuve Clicquot..... sur devis

# Forfait complet

**Forfait 12 €** (par personne) à discrétion:

## **Apéritif:**

- ▶ Soupe à la méthode Champenoise
- ▶ Softs

## **Vins:**

- ▶ Vin blanc Gascon Domaine de Luzanet
- ▶ Vin rouge Bordeaux Château Lichine

## **Softs:**

- ▶ Eau plate Évian, eau gazeuse Badoit
- ▶ Coca-Cola, Coca light
- ▶ Jus de fruits

## **Boissons chaudes:**

- ▶ Café "Nespresso", Thés

Pour les vins AOC, notre sommelier saura vous conseiller le meilleur accord parmi les vins issus de notre Cave.

# Amuses bouches

<u>Verrines</u>	❄	✱	Fraîcheur au Jambon de Serrano.....	1,20 €
			<i>(champignon escalopé citronné, crème d'avocat et iceberg, tomate cerise)</i>	
	❄	✱	Queues de langoustine au thym.....	1,20 €
			<i>(et sa pomme fruit, tomate confite et crème d'aneth)</i>	
	❄	✱	Brochette de saumon aux agrumes, dans sa verrine.....	1,20 €
			<i>(mariné aux Agrumes, grillé au Basilic, nage de crème d'aneth)</i>	
	❄	✱	Fraîcheur au magret de canard fumé.....	1,20 €
			<i>(champignon escalopé citronné, crème d'avocat, iceberg, tomate cerise)</i>	
	❄	✱	Fraîcheur.....	1,20 €
			<i>(tomates, olives, feta et iceberg)</i>	
	❄	✱	Melon, magret fumé et Noilly Prat.....	1,20 €
	❄	✱	Crème de cresson et jambon fumé.....	1,20 €

# Amuses bouches

- ❄️ ★ Saumon fumé et champignons de Paris escalopés au citron.....1,20 €
- ❄️ ★ Dolce Vita..... 1,20 €  
*(aubergine, tomate, courgette et sa lasagne)*
- ❄️ ★ Oeuf cocotte, mouillette au pain d'épices..... 1,20 €
- ❄️ ★ Arlequin..... 1,20 €  
*(mousse de carottes et brunoise de légumes)*
- ❄️ ★ Key West..... 1,20 €  
*(crevettes et pomelos, crème Doria, iceberg, tomate cerise)*
- ❄️ ★ huître en gelée au naturel..... 1,20 €
- ❄️ ★ Caviar d'aubergine.....1,20 €
- ❄️ ★ Melon de Cavaillon et jambon de Serrano..... 1,20 €
- ❄️ ★ Papaye râpée en salade.....1,20 €

*Chaud*=☀️ *Froid*=❄️ *Sucré*=\*\* *Salé*=★

# Amuses bouches

	❄️ *	Malai baigan.....	1,20 €
		<i>(aubergine à la crème)</i>	
	❄️ *	Saumon en tartare à l'aneth.....	1,20 €
	❄️ *	Lobia aur pyaz.....	1,20 €
		<i>(salade de haricots rouges)</i>	
	❄️ *	Saumon fumé et guacamole.....	1,20 €
	❄️ *	Pamplemousse Florida.....	1,20 €
<u>Bouchées</u>	☀️ *	Fondant boudin Antillais et confit d'oignons.....	1,20 €
	☀️ *	Escargotière beurre Élysée.....	1,20 €
	☀️ *	Roulé jambon gruyère.....	1,20 €
	☀️ *	Tarte fine de tomate et chèvre au cumin.....	1,20 €
	☀️ *	Saucisse de Francfort en feuilleté.....	1,20 €

# Amuses bouches

- ☀ \* Flamiche aux poireaux, crème de paprika.....1,20 €
- ☀ \* Quiche Lorraine..... 1,20 €
- ❄ \* Caviar d'oeufs de hareng..... 1,20 €  
*(sur glace vive et blinis tièdes)*
- ❄ \* Mini pince de carotte farcie..... 1,20 €  
*(farcie à la crème de thon et aneth)*
- ❄ \* Courgette confite, farcie..... 1,20 €  
*(confite à l'huile d'olives et thym, farcie de feta au poivre)*
- ❄ \* Datte farci..... 1,20 €  
*(jambon de Serrano et crème de courgette)*
- ❄ \* Rouelle de saumon, crème de caviar..... 1,20 €  
*(et ses mini blinis)*

Chaud=☀ Froid=❄ Sucré=\*\* Salé=\*★

# Amuses bouches

- ❄️ ✦ Coeur de palmier et tarama d'oursins..... 1,20 €
- ❄️ ✦ Concombre, crème de Tzatziki..... 1,20 €
- ❄️ ✦ Crêpe Scandinave Florentine..... 1,20 €
- ❄️ ✦ Mini poivron farci à la tapenade de courgette..... 1,20 €
- ❄️ ✦ Concombre aux écrevisses..... 1,20 €
- ❄️ ✦ Bun's au guacamole..... 1,20 €
- ☀️ ✦ Bun's chicken and herbs..... 1,20 €
- ☀️ ✦ Feuilleté au lard et épinard..... 1,20 €
- ❄️ ✦ Rouleau de printemps..... 1,20 €  
*(poireaux et champignons, sauce aigre-douce)*
- ☀️ ✦ Roulé de choux et crevette à la citronnelle..... 1,20 €
- ☀️ ✦ Raviolis à la crevette..... 1,20 €

# Amuses bouches

☉ *	Raviolis à la coriandre fraîche.....	1,20 €
☉ *	Mini travers de porc caramélisé.....	1,20 €
☉ *	Nems au poulet.....	1,20 €
☉ *	Agneau à la feuille de thym.....	1,20 €
❄ *	Feuille d'endive et fromage frais.....	1,20 €
❄ *	Mini blinis de saumon mariné.....	1,20 €
☉ *	Mini quiche Lorraine.....	1,20 €
☉ *	Acras de morue.....	1,20 €
☉ *	Feuilleté de foie gras sur pousse d'épinard.....	1,20 €
☉ *	Croquette de capitaine.....	1,20 €
☉ *	Beignet de haricots épicés.....	1,20 €
☉ *	Mini galette d'igname.....	1,20 €

*Chaud*=☉ *Froid*=❄ *Sucré*=\*\* *Salé*=\*

# *Amuses bouches*

❄	*	Coeur de palmier au citron vert.....	1,20 €
❄	*	Concombre au crabe.....	1,20 €
❄	*	Oeuf de caille au caviar.....	1,20 €
☀	*	Nems.....	1,20 €
☀	*	Vapeurs de porc au Saké.....	1,20 €
❄	*	Sushis et maquis au saumon.....	1,20 €
❄	*	Rouleaux de printemps.....	1,20 €
☀	*	Panir cutlet (carré au fromage).....	1,20 €
☀	*	Paratha (pain).....	1,20 €
☀	*	Chappati (pain complet).....	1,20 €
❄	*	Omelette au curry.....	1,20 €
❄	*	Tronçon d'omelette au truffes et sa crème d'Issigny.....	1,20 €

# Amuses bouches

❄️ *	Oeuf de caille Breton au plat sur croustades de lard.....	1,20 €
☀️ *	Chicken wings façon mexicaine.....	1,20 €
❄️ *	Fajitas boeuf, poulet et crudités.....	1,20 €
☀️ *	Travers de porc sauce barbecue.....	1,20 €
❄️ *	Crabe au tabasco.....	1,20 €
☀️ *	Tajine de boeuf.....	1,20 €
	<i>(boulettes de viande de boeuf au paprika et coriandre)</i>	
❄️ *	Citron vert farci au thon.....	1,20 €
❄️ *	Petit poivron cuit aux câpres.....	1,20 €
❄️ *	Assortiment de kémia.....	1,20 €
<u>Piquées</u> ❄️ *	Aiguillettes de canard au Noilly Prat et sa mozzarella.....	1,20 €
☀️ *	Gambas sel poivre à l'ail.....	1,20 €

*Chaud*=☀️ *Froid*=❄️ *Sucré*=\*\* *Salé*=\*

# *Amuses bouches*

❄️ *	Crevette papillon et pomme fruit au Curaçao bleu.....	1,20 €
❄️ *	Comté et jambon d'York.....	1,20 €
☀️ *	Lotte et saumon au safran, sel poivre.....	1,20 €
☀️ *	Agneau blanc de Pauillac au thym et patate douce.....	1,20 €
❄️ *	Éclat de gambas, pomme fruit au Curaçao bleu.....	1,20 €
❄️ *	Tomate mozzarella et pistou.....	1,20 €
❄️ *	Jambon cuit et ananas.....	1,20 €
☀️ *	Pruneaux et banane au lard.....	1,20 €
❄️ *	Saumon mariné au pamplemousse.....	1,20 €
☀️ *	Lotte marinée aux poireaux.....	1,20 €
☀️ *	Poulet à la citronnelle.....	1,20 €
❄️ *	Gambas à l'ananas caramélisé.....	1,20 €

# Amuses bouches

☀	*	Boulette de poisson au Satey.....	1,20 €
❄	*	Bouchée de fromage de France.....	1,20 €
❄	*	Jambon de Parme et melon.....	1,20 €
❄	*	Cheddar et raisins.....	1,20 €
☀	*	Poulet au bacon.....	1,20 €
☀	*	Agneau blanc de Pauillac au cumin.....	1,20 €
☀	*	Boulette de poisson aux herbes.....	1,20 €
☀	*	Poulet aux arachides.....	1,20 €
❄	*	Arachides en feuille de bananier.....	1,20 €
❄	*	Dés de jambon épicé.....	1,20 €
☀	*	Crevettes et poivrons doux.....	1,20 €
☀	*	Agneau blanc de Pauillac façon tajine.....	1,20 €

*Chaud*=☀ *Froid*=❄ *Sucré*=\*\* *Salé*=\*

# Amuses bouches

- (et ses pruneaux)*
- ☀ \* Boulette de boeuf frit..... 1,20 €
- (et son fondant de tomate)*
- ❄ \* Antipasti..... 1,20 €
- (tomate séchée, coeur d'artichaut confit, bufflon au pistou)*
- ❄ \* Tomate cerise et bufflon au pistou..... 1,20 €
- ☀ \* Crevette en papillon à la citronnelle et ail..... 1,20 €
- ❄ \* Terrine de joue de boeuf..... 1,20 €
- (et ses petits oignons au vinaigre)*
- ☀ \* Boeuf, cheese..... 1,20 €
- (boeuf du Texas, fromage cuit)*
- ❄ \* Araignée de mer et poivron..... 1,20 €

# Amuses bouches

<u>Canapés</u>	❄️ ★	Gambas à l'ananas.....	1,20 €
	❄️ ★	Jambon d'Aoste beurre d'Isigny.....	1,20 €
	❄️ ★	Magret fumé et figue confite.....	1,20 €
	❄️ ★	Rosette de Lyon.....	1,20 €
	❄️ ★	Véritable crabe et tabasco.....	1,20 €
	❄️ ★	Asperge, crème de Raifort.....	1,20 €
<u>Briochées</u>	❄️ ★	Foie gras mi-cuit et baie du Canada.....	1,20 €
	❄️ ★	Navette jambon fumé et emmental.....	1,20 €
	❄️ ★	Baby au crabe Luxury.....	1,20 €
		<i>(miettes de crabe avec tabasco)</i>	
	❄️ ★	Navette au mousseron de canard.....	1,20 €
	❄️ ★	Navette crudités et oeuf de caille.....	1,20 €

*Chaud*=☀️ *Froid*=❄️ *Sucré*=\*\* *Salé*=★

# Amuses bouches

- ☀ \* Briochettes au Foie Gras poêlé au Sauternes..... 1,20 €
- ☀ \* Mini Cheeseburger..... 1,20 €
- ❄ \* Petit pain au Tarama..... 1,20 €
- ❄ \* Petit pain aux deux saumons..... 1,20 €
- ☀ \* Mini hot-dog et ketchup..... 1,20 €
- ☀ \* Mini hamburgers..... 1,20 €
- ❄ \* Mini club sandwich cresson..... 1,20 €
- Croustades ❄ \* Croustade de parmesan et queue de langoustine en éclat..... 1,20 €
- ☀ \* Foie gras frais poêlé..... 1,20 €  
*(et sa fleur de sel, sur pain rustique et pain d'épices grillés)*
- ❄ \* Croustade Provençale ..... 1,20 €  
*(et sa tapenade de poivron et magret fumé sur petite des prés)*

# Amuses bouches

- ❄️ ★ Samoussa de boeuf à la coriandre fraîche.....1,20 €
- ❄️ ★ Oeufs de cailles au plat sur pain moisson, râpé de truffe .....1,20 €
- ❄️ ★ Jatte Provençale..... 1,20 €  
*(anchoïade, tapenade, caviar d'aubergine, croustades aillées)*
- ☀️ ★ Brick de Saint-Jacques..... 1,20 €  
*(piperade de légumes, Saint-Jacques, feuille de Brick)*
- ☀️ ★ Croustine de volaille au sirop d'érable.....1,20 €
- ☀️ ★ Croustine de boeuf à la mexicaine..... 1,20 €
- ❄️ ★ Jatte de guacamole..... 1,20 €  
*(et ses croustades aillées à l'huile d'olive)*
- ❄️ ★ Croustade de rillettes d'oie aux amandes.....1,20 €  
*(sur petite des prés grillée)*

Chaud=☀️ Froid=❄️ Sucré=\*\* Salé=★

# Amuses bouches

- ❄️ ✱ Foie gras mi-cuit sur petite des prés grillée..... 1,20 €
- ☀️ ✱ Croustade de patate douce..... 1,20 €
- ☀️ ✱ Filet de bar en feuille de brick et olives..... 1,20 €
- ☀️ ✱ Brick de chèvre au cumin..... 1,20 €  
*(chèvre frais en feuille de brick, cumin)*
- ❄️ ✱ Croustade de mérrou ..... 1,20 €  
*(en coque de gros sel sur marette)*
- Pains surprise ❄️ ✱ Foie gras mi-cuit et pruneaux d'Agen..... 1,20 €
- ❄️ ✱ Salami Danois..... 1,20 €
- ❄️ ✱ Crème de roquefort et noix..... 1,20 €
- ❄️ ✱ Saumon fumé au bois de hêtre..... 1,20 €
- ❄️ ✱ Thon, crudité, tomate, iceberg..... 1,20 €

# Amuses bouches

<u>Cassolettes</u>	❄	*	Tartare de Saint-Jacques aux agrumes.....	1,20 €
	☀	*	Risotto aux noix de Saint-Jacques à la Provençale.....	1,20 €
	❄	*	Carpaccio de saumon cru.....	1,20 €
			<i>(saumon mariné aux agrumes et aneth)</i>	
	❄	*	Carpaccio de Saint Jacques, citron vert, fleur de sel et grosse cive.....	1,20 €
	☀	*	Saint-Jacques à la Provençale sur nid Florentin.....	1,20 €
			<i>(et son lit d'épinard et fleur de thym)</i>	
	☀	*	Cassolette au boeuf piquant.....	1,20 €
	☀	*	Tian de courgette et cabillaud.....	1,20 €
			<i>(courgette, tomate et cabillaud au safran et ail doux )</i>	
	❄	*	Tartare de saumon.....	1,20 €
	☀	*	Aloo dam.....	1,20 €

Chaud=☀ Froid=❄ Sucré=\*\* Salé=\*

*Amuses  
bouches*

*(curry de pommes de terre)*

☀ \* Médaillon de langouste du Sénégal..... 1,20 €

## Entrées

<u>Légumes</u>	❄	★	Mesclun de pousses de salades.....	4 €
			<i>(et ses copeaux de parmesan, vinaigrette au balsamique)</i>	
	❄	★	Betteraves râpées, larme d'ail frais et persil plat.....	4 €
	❄	★	Salade du potager.....	4 €
			<i>(pommes de terre, carottes Vichy et oignons rouges)</i>	
	❄	★	Taboulé.....	4 €
			<i>(semoule, menthe, raisins, ...)</i>	
	❄	★	Salade Parmentière.....	4 €
			<i>(pomme de terre, tomates, oeufs, ...)</i>	
	❄	★	Salade Chinoise.....	4 €
			<i>(soja, champignons noirs, ...)</i>	
	❄	★	Salade Haïtienne.....	4 €

Chaud=☀ Froid=❄ Sucré=\*\* Salé=★

## Entrées

- (pamplemousse, crevettes, ...)*
- \* \* Salade Mexicaine.....4 €
- (haricots rouges, maïs, ...)*
- \* \* Salade Niçoise.....4 €
- (tomates, haricots verts, oeufs durs, petits filets de sardines, ...)*
- \* \* Salade Piémontaise à la moutarde de Meaux.....4 €
- \* \* Salade César.....4 €
- (Mâche, magret fumé, croûtons aillés, parmesan, ...)*
- \* \* Légumes croquants en lamelles.....4 €
- (Carottes, courgettes, poivrons, ...)*
- \* \* Taboulé aux abricots et coriandre.....4 €
- \* \* Panier de crudités.....4 €

## Entrées

❄ *	Terrine de légumes et son coulis de tomates.....	4 €
❄ *	Chartreuse d'asperges fraîches et son coulis de tomates.....	9 €
❄ *	Tomate mozzarella et pistou.....	4 €
❄ *	Parmentière à la moutarde de Meaux.....	4 €
	<i>(pommes de terre, oeufs durs,...)</i>	
❄ *	Melon.....	7 €
❄ *	Farandole des mets de saison.....	16 €
	<i>(endives, mesclun, foie gras chaud sur pain d'épices, cassolette de Saint-Jacques, cuisses de cailles fumées et confites, asperges vertes suivant saison et langoustines au thym)</i>	
❄ *	Terrine d'omelette Arlequin.....	7 €
	<i>(Comté, tomate concassée, épinard, sur coulis de poivrons)</i>	
❄ *	Mille feuille Arlequin.....	11 €

Chaud=☀ Froid=❄ Sucré=\*\* Salé=\*

## Entrées

*(pâtes à lasagne et légumes craquants)*

\* \* Nid de pain complet farci..... 4 €

*(Mesclun et copeaux de Parmesan, vinaigre Balsamique)*

\* \* Salade de saison..... 2,50 €

### Crustacés

\* \* Buisson de crevettes à la Haïtienne..... 6 €

\* \* Brochettes de crevettes, pétoncles et céleri branche..... 6 €

\* \* Terrine de Saint-Jacques aux petits légumes..... 8 €

\* \* Terrine de pétoncles aux petits légumes..... 6 €

\* \* Aspic de langouste..... 16 €

*(et ses bouquets, sauce savoureuse)*

\* \* Spéciales n°3..... 15 €

*(la douzaine)*

## Entrées

❄️ *	Fines de Claires n°3.....	12 €
	<i>(la douzaine)</i>	
❄️ *	Praires.....	nc €
	<i>(la douzaine)</i>	
❄️ *	Oursins.....	nc €
	<i>(la douzaine)</i>	
❄️ *	Assiette de fruits de mer.....	12 €
	<i>(huîtres, étrilles, praires...)</i>	
❄️ *	Demi-langouste à la Russe.....	nc €
☀️ *	Demi-langouste au beurre blanc.....	nc €
❄️ *	Terrine de langouste au caviar.....	19 €
☀️ *	Cassolette de Saints-Jacques à la Provençale.....	14 €

*Chaud*=☀️ *Froid*=❄️ *Sucré*=\*\* *Salé*=\*

## Entrées

		<i>(Sur nid florentin et son croustillant aux trois saveurs)</i>	
<u>Poissons</u>	❄ *	Saumon à la Russe et ses aspics aux bouquets frais.....	8 €
		<i>(et ses sauces savoureuse/fines herbes/mayonnaise)</i>	
	❄ *	Terrine de pétoncle et légumes de saison gelée perlée.....	7 €
	❄ *	demi filets de rougets au pistou, dans sa feuille de bananier.....	6 €
	❄ *	Saumon fumé, blinis et crème de raifort (1/2).....	11 €
	☀ *	Moussette de brochet façon Curnonski, beurre blanc.....	7 €
	❄ *	Truite de mer en gelée.....	7 €
		<i>(et ses sauces savoureuse, fines herbes, mayonnaise)</i>	
	❄ *	Colin en chaud-froid.....	7 €
	☀ *	Moussette de saumon au beurre de crevettes.....	10 €
	☀ *	Turban de saumon Princesse Margareth, sauce nantua.....	13 €

## Entrées

	☀ *	Feuilleté de queues d'écrevisses et de lotte, sauce nantua.....	19 €
	☀ *	Couronne de filet de sole Fernand Savoy.....	16 €
	❄ *	Assiette scandinave, poissons fumés et son blinis.....	12 €
	❄ *	Saumon fumé de Norvège et son blinis.....	11 €
	❄ *	Filet de flétan en chaud-froid.....	7 €
	❄ *	Rouelle de saumon à la russe et son aspic.....	7 €
	❄ *	Saumon russe et son aspic.....	8 €
	❄ *	Turbot entier soufflé au tartare de homard glacé Reine Pédauque.....	nc €
		<i>( minimum 8 personnes )</i>	
	❄ *	Filet de rouget Provençal.....	11 €
		<i>( sur sa piperade de légumes au pistou et crème tartare )</i>	
<u>Viandes</u>	❄ *	Terrine de foies de volailles à l'Armagnac.....	7 €

Chaud=☀ Froid=❄ Sucré=\*\* Salé=\*

## Entrées

*(et ses pruneaux confits et condiments)*

- ❄️ ✦ Marbré de foie gras forestier..... 9 €
- ❄️ ✦ Terrine de foie de volaille à l'Armagnac.....7 €
- ❄️ ✦ Foie gras mi-cuit de canard (1/2 tranche)..... 12 €
- ❄️ ✦ Chaud-froid de volaille à la Maréchal du Luxembourg..... 7 €
- ❄️ ✦ Galantine du Périgord au foie gras..... 12 €
- ❄️ ✦ Galantine de lièvre..... 10 €
- ❄️ ✦ Terrine de foies de volailles à la Fine Champagne..... 7 €
- ❄️ ✦ Marbré de terrine de foie gras de canard..... 9 €
- ❄️ ✦ Foie gras mi-cuit de canard..... 12 €

*(et sa gelée, confit d'oignon, brioche tiède)*

- ❄️ ✦ Mousse de foie gras Luculus..... 7 €

## Entrées

❄ *	Fond d'artichaut au foie gras sur salade à l'huile de noisettes.....	13 €
❄ *	Le bloc de foie gras maison (le kg).....	110 €
❄ *	Terrine d'aubergine et jambon d'Aoste au pistou.....	7 €
❄ *	Feuilleté d'escargots au coulis de tomates.....	11 €
❄ *	Aiguillettes de canard glacé.....	8 €
❄ *	Poularde de France en demi-deuil.....	12 €
❄ *	Filet de boeuf à la Strasbourgeoise.....	18 €
❄ *	Noisette de selle d'agneau à l'estragon, en gelée.....	10 €

*Chaud*=☀ *Froid*=❄ *Sucré*=\*\* *Salé*=\*

# Plats

<u>Crustacés</u>	☀ *	Paella.....	16 €
		<i>(poulet, calamar, moules, langoustines, chorizo...)</i>	
	❄ *	Le plateau de fruits de mer.....	23 €
		<i>(huîtres, étrilles, praires, crevettes, tourteaux, langoustines, bulots)</i>	
	❄ *	Le plateau royal.....	41 €
		<i>(huîtres, étrilles, praires, crevettes, tourteaux, langoustines, bulots, amandes, vignots, demi-langouste ou demi-homard)</i>	
<u>Poissons</u>	☀ *	Médailles de lotte.....	19 €
		<i>(et son coulis d'étrilles)</i>	
	☀ *	Paupiette de turbot braisée au Champagne.....	20 €
	❄ *	Filet de rouget au Pistou.....	7 €
	☀ *	Suprême de bar sauce mousseline.....	18 €

# Plats

- ☀ \* Suprême de barbue Ambassadeur braisé au Sancerre.....17 €
  - ☀ \* Navarin de lotte à la fondue de poireaux..... 19 €
  - ☀ \* Marmite du pêcheur : poissons et fruits de mer selon arrivage.....22 €
  - ☀ \* Filet d'empereur au beurre d'oranges..... 13 €
  - ☀ \* Bonbon de bar de ligne sauvage.....18 €  
*(en feuille de brick, émulsion de cresson)*
  - ☀ \* Chartreuse de langouste sur fond d'artichaut..... 22 €  
*(nid de soubise d'oignons au beurre nantais truffé)*
  - \* \* Encornet farci à la julienne de raie..... 13 €  
*(crème de tomates et poivrons)*
- Viandes
- \* \* Gigot d'agneau cuit en croûte de sel, sauce tartare.....10 €
  - \* \* Poulet fermier rôti au coriandre, baies roses du Canada, sauce aioli.....9 €

*Chaud*=☀ *Froid*=\* *Sucré*=\*\* *Salé*=\*

# Plats

- ❄️ \* Canette de Barbarie.....9 €  
*(reconstituée et ses aiguillettes vieille France)*
- ❄️ \* Carré de côtes de boeuf..... 16 €  
*(en roulades sauce froide au poivre)*
- ❄️ \* Jambon de Prague braisé à l'ananas, sauce rouille..... 11 €
- ❄️ \* Carré de côtes de boeuf en entier..... 16 €
- ☀️ \* Longe de veau Newbourg..... 19 €
- ☀️ \* Couscous..... 16 €  
*(pilon de poulet, merguez, boulettes de boeuf façon Kémia)*
- ☀️ \* Jambon d'York à l'os en feuilleté, sauce périgueux..... 11 €
- ☀️ \* Dodine de canard braisée..... 11 €  
*(au vin de Bordeaux, sauce marchand de vin)*

# Plats

☀	*	Noisette de selle d'agneau en feuilleté, sauce Saint-Tropez.....	10 €
☀	*	Civet de gigue de chevreuil.....	12 €
☀	*	Faux-filet de veau en rognonnade, sauce Périgueux.....	13 €
☀	*	Filet de boeuf en feuilleté.....	19 €
		<i>(et sa sauce Périgueux)</i>	
☀	*	Choucroute garnie.....	16 €
❄	*	Cassoulet.....	16 €
❄	*	Potée briarde.....	16 €
❄	*	Médailon de selle d'agneau rôti au thym, sauce aux herbes.....	10 €
❄	*	Filet de boeuf en feuilleté.....	19 €
		<i>(et sa sauce fines herbes)</i>	
☀	*	Jambon d'York à l'os .....	11 €

*Chaud*=☀ *Froid*=❄ *Sucré*=\*\* *Salé*=\*

# Plats

- ☉ ✱ Chicken curry indien..... 9 €
- ☉ ✱ Jambonnette de chapon forestière..... 11 €
- ☉ ✱ Coquelet forestière..... 9 €
- ☉ ✱ Dodine de canette braisée..... 11 €  
*(et sa sauce marchand de vin au vin de Bordeaux)*
- ☉ ✱ Poussin de ferme rôti et farci..... 11 €  
*(farcis au pleurotes, crème d'amande)*
- ☉ ✱ Chapon aux écrevisses sauce Nantua..... 14 €
- ☉ ✱ Véritable jambon d'York à l'os en croûte, sauce Périgueux..... 11 €
- ☉ ✱ Picata de veau aux morilles..... 19 €
- ☉ ✱ Pomme de ris de veau braisée au Ratafia..... 19 €
- ☉ ✱ Filet de boeuf rôti façon renaissance..... 19 €

# Plats

- ☀ \* Papillote de confit de canard pommes salardaises.....10 €
- ☀ \* Civet de porcelet..... 8 €
- ☀ \* Râble de lapin à la smitane..... 10 €
- ☀ \* Souris d'agneau braisée au miel d'acacia pommes darphin..... 9 €
- ☀ \* Parmentier de queue et joue de boeuf..... 10 €  
*(et sa purée truffée, glace marchand de vin)*
- ☀ \* Carré d'agneau vert pré.....11 €  
*(et son jus à la provençale et petits légumes)*
- ❄ \* Caille Luculus et sa gelée..... 13 €
- ❄ \* Assiette Saint-Hubert..... 14 €
- ☀ \* Filet de chevreuil en feuilleté, sauce Périgueux..... 16 €
- ☀ \* Demi faisan rôti au salmis..... 10 €

*Chaud*=☀ *Froid*=❄ *Sucré*=\*\* *Salé*=\*

# Plats

- ☀ \* Dodine de canard colvert forestier.....11 €
- ☀ \* Perdrix en chartreuse..... 17 €

# Desserts

<u>Fromages</u>	❄	★	Brie de Meaux AOC.....	4 €
	❄	★	Fromages de nos régions de France.....	6 €
			<i>(Brie de Meaux, Cadoc, Sainte-Maure, Comté...)</i>	
	❄	★	Fromages de la Brie.....	6 €
			<i>(Brie de Meaux, Brie de Nangis, Saint-Siméon, Coulommiers...)</i>	
<u>Sucrés</u>	❄	**	Les Chocolatines glacées.....	1,50 €
			<i>(Framboise, Café, Vanille, Passion, Pistache...)</i>	
	❄	**	Spécialistes du Maître Pâtissier.....	5 €
			<i>(Opéra, Faubourg, Savarin aux Airelles, Rochers, Gâtinais, Cannelé Pruneau, Raspail, Piémontais, Macarons Mystères, Nougatines Chocolat)</i>	
	❄	**	Macarons.....	1,50 €
			<i>(Vanille, Chocolat, Café, Pistache, Citron, Framboise)</i>	

Chaud=☀ Froid=❄ Sucré=\*\* Salé=★

## Desserts

- ❄️ \*\* Les Moelleux..... 1,50 €  
*(Pistache, Noix, Pamplemousse...)*
- ❄️ \*\* Mini tartelettes assorties.....1,50 €  
*(Abricot, Poire, Fraise, Cerise, Framboise)*
- ❄️ \*\* Mini Cassolettes.....1,50 €  
*(Saint-Honoré, Crème brûlée aux agrumes, Pomme Chiboust...)*
- ❄️ \*\* Tarte aux fruits..... 5 €  
*(tarte pâte feuilletée, brisée ou sablée avec fruits selon saison)*
- ❄️ \*\* Tarte aux pommes façon Alsacienne.....5 €
- ❄️ \*\* Royal chocolat..... 5 €  
*(génoise, crème moussieuse chocolat, glaçage chocolat)*
- ❄️ \*\* Entremets coco, vanille et myrtilles..... 5 €

## Desserts

- ❄️ \*\* Corbeilles de fruits de saison et exotiques..... 3 €  
*(assortiments de fruits frais de qualité suivant marché de Rungis)*
- ❄️ \*\* Valisette gourmande..... 3 €  
*(macarons, florentins, financiers, galets de chocolat au riz soufflé...)*
- ❄️ \*\* Fraisier..... 5 €  
*(génoise, mousse fraise, fraises fruits)*
- ❄️ \*\* Charlotte et son coulis..... 5 €  
*(parfum au choix)*
- ❄️ \*\* Corbeille de fruits frais de saison et exotiques..... 4 €  
*(assortiment de fruits suivant marché de Rungis)*
- ❄️ \*\* Marquise et sa crème anglaise..... 5 €
- ❄️ \*\* Entremet mousse citron sur financier framboise..... 5 €

*Chaud=☀️ Froid=❄️ Sucré=\*\* Salé=★*

## Desserts

*( et ses fruits rouges)*

- ❄️ \*\* Marquise au chocolat blanc et noir, sauce mint.....5 €
- ❄️ \*\* Feuilleté de fruits, crème Chiboutz.....5 €
- ❄️ \*\* Petits fours frais..... 1,50 €

*(assortiment de mini choux, mini tartelettes, mini entremets....)*

- ❄️ \*\* Bavaois aux trois parfums et son coulis de fruits.....5 €
- ❄️ \*\* Framboisier..... 5 €

*(genoise, mousse framboise et framboises fruits)*

- ❄️ \*\* Marquise au chocolat blanc et noir, sauce café..... 5 €
- ❄️ \*\* Charlotte aux fraises, framboises, poires, .....5 €
- ❄️ \*\* Biscuit glacé aux fruits et son coulis..... 5 €
- ❄️ \*\* Gâteau Saint-Hubert aux marrons glacés..... 5 €

## Desserts

❄️	**	Fruits Melba.....	5 €
❄️	**	Soufflé glacé à la mandarine impériale.....	5 €
❄️	**	Fondant poire caramel feuillantine de nougatine.....	5 €
❄️	**	Craquant chocolat praliné.....	5 €
☀️	**	Antillais banane ananas.....	5 €
❄️	**	Douceur des îles mangue, coulis de framboise et coco.....	5 €
❄️	**	Terrine de bananes et sa crème chocolat menthe.....	5 €
❄️	**	Saint-Honoré crème Chiboutz.....	5 €
❄️	**	Croque en bouche sur socle en nougatine (5 par pers).....	6 €
❄️	**	Pièce montée à étages.....	6 €
		<i>(assortiment de gâteaux, entremets et croques en bouche...)</i>	
❄️	**	Pièce montée personnalisée à thème.....	7 €

*Chaud*=☀️ *Froid*=❄️ *Sucré*=\*\* *Salé*=★

<u>Verrines</u>	❄️	**	Tiramisu aux Pommes fondantes et Pistache.....	1,50 €
	❄️	**	Tiramisu aux fruits rouges.....	1,50 €
	❄️	**	Animation azote avec confection de meringue et de sorbet.....	1,50 €
	❄️	**	Fruits (fraises chinoises et mangue).....	1,50 €
	❄️	**	Glace coco et chocolat chaud.....	1,50 €
	❄️	**	Salade de fruits.....	1,50 €
<u>Piquées</u>	❄️	**	Brochette de guimauve Coca-Cola et Get 27.....	1,50 €
	❄️	**	Brochette de lychee et mandarine.....	1,50 €
	❄️	**	Brochette de kiwi et ananas.....	1,50 €
	❄️	**	Brochette de guimauve pomme verte et grenadine.....	1,50 €
	❄️	**	Brochette de lychees et mandarines.....	1,50 €
	❄️	**	Brochette de fruits frais et fontaine de chocolat chaud.....	1,50 €

# Petits fours

<u>Petits fours</u>	❄️ **	Mini tartelette sablée aux trois fruits.....	1,50 €
	❄️ **	Bouchon au rhum coco.....	1,50 €
		<i>(et sa crème de coco, et d'ananas frais)</i>	
	❄️ **	Mini choux praliné.....	1,50 €
	❄️ **	Assortiment de macarons surfin aux parfums subtils.....	1,50 €
	❄️ **	Mini financier framboise.....	1,50 €
	❄️ **	Caroline café.....	1,50 €
	❄️ **	Mini tartelette citron meringuée.....	1,50 €
	❄️ **	Mini tartelette aux framboises.....	1,50 €
	❄️ **	Bouchon au rhum vanille.....	1,50 €
		<i>(et sa crème vanillée)</i>	
	❄️ **	Mini Paris Brest au pralin.....	1,50 €

*Chaud*=☀️ *Froid*=❄️ *Sucré*=\*\* *Salé*=★

*Petits  
fours*

❄️	**	Mini Opéra.....	1,50 €
❄️	**	Macarons.....	1,50 €
❄️	**	Mini mille feuille pistache.....	1,50 €
❄️	**	Mini choux au chocolat.....	1,50 €
❄️	**	Carré chocolat et ganache amère.....	1,50 €
❄️	**	Feuilletés aux graines de sésame.....	1,50 €
❄️	**	Nougatine au sésame.....	1,50 €
❄️	**	Sablés à la graine de lotus.....	1,50 €
❄️	**	Mini brownies.....	1,50 €
❄️	**	Mini muffins.....	1,50 €
❄️	**	Mini savarins aux baies noires.....	1,50 €
❄️	**	Mini apple pies.....	1,50 €

*Petits  
fours*

❄️	**	Cigares aux arachides.....	1,50 €
❄️	**	Mini tartelettes au confit d'ananas.....	1,50 €
❄️	**	Baklawas variés.....	1,50 €
❄️	**	Loukoums.....	1,50 €
❄️	**	Mini Saint-Honoré crème Chiboutz.....	1,50 €
❄️	**	Macarons chocolat orange.....	1,50 €
❄️	**	Malpoa (beignets au sirop).....	1,50 €
❄️	**	Nimki.....	1,50 €
❄️	**	Mini cheesecake aux fruits rouges.....	1,50 €
❄️	**	Pâtisseries orientales.....	1,50 €
		<i>(Amandines, Baklavas, Cornes de gazelle, etc...)</i>	
❄️	**	Mini tartelette aux fruits.....	1,50 €

*Chaud=☀️ Froid=❄️ Sucré=\*\* Salé=★*

<u>Cassolettes</u>	❄️ ❄️	Pana cota, coulis de framboises.....	1,50 €
	❄️ ❄️	Cuillère de crème Chiboust et pomme fondante aux éclats d'amande.	1,50 €
	❄️ ❄️	Mini fressinettes en terrine au caramel.....	1,50 €
<u>Fruits</u>	❄️ ❄️	Petites bouchées d'ananas au sésame.....	1,50 €
	❄️ ❄️	Gingembre confit.....	1,50 €
	☀️ ❄️	Mini banane caramélisée, flambée.....	1,50 €
	❄️ ❄️	Dés de noix de coco.....	1,50 €
	❄️ ❄️	Corbeille de fruits secs.....	4 €
	❄️ ❄️	Corbeille de fruits frais.....	4 €
	❄️ ❄️	Gingembres et nougats chinois.....	1,50 €
	❄️ ❄️	Vasques en verre de fruits découpés.....	1,50 €

*(fruits, noix de coco râpée, brisures de feuillantine, fontaine à chocolat)*

*Petits  
fours*

❄️ ❄️	Dattes en branche.....	1,50 €
❄️ ❄️	Figues à la ficelle.....	1,50 €

## *Matériel*

### **Forfait pour cocktail**

Serviette a thé, vaissellerie, verrerie  
plateau de service, vasque a champagne  
et cocktail, petit matériel de distribution  
et de présentation :

- ▶ avec nappage en papier tissé..... 6 €
- ▶ avec nappage en coton gratté.....8 €

### **Forfait pour buffet/déjeuner/dîner**

Serviette tissus, dressage de la table  
verrerie, plateau de service, matériel de  
distribution et de chauffe, sur-nappe,  
buffet nappé en papier tiss :

- ▶ avec nappage en papier tissé..... 12 €

### **Forfait prestige**

Serviettes tissus, dressage de la table  
verrerie, plateau de service, matériel de  
distribution et de chauffe, surnappe,  
buffet nappé en coton gratté :

- ▶ avec nappage en tissus  
de votre choix..... 15 €

## *Décoration florale*

Centre de table..... 30 €

Décoration de table chrysal, chandelier  
haut fleuri..... 35 à 50 €

Décoration de buffet suivant vos  
tendances ou votre thèmes..... 40 à 65 €

Décoration table/buffet (100 prs)...650 €

## *Conditions de règlement*

10% à la réservation

Le solde la veille de l'évènement

## *Matériel*

Table ronde 1m20 (8/10 pers)....	12,00 €
Table ronde 1m50 (10/12 pers)...	15,00 €
Table a buffet (2mx1m).....	12,00 €
Chaise florida.....	2,50 €
Chaise pliante velour.....	4,00 €
Chaise napoléon.....	6,50 €
Chaise habillée.....	9,00 à 11,00 €
Autres chaises.....	nous consulter

## *Location de salle*

De nombreuses solutions allant du chapiteau a différents types de lieux sont à votre disposition (corps de fermes, chateaux, lieux atypiques...).

N'hésitez pas a nous contacter !

## *Service*

### **Cocktail/petit déjeuner (vacation 4h) :**

Maître d'hôtel (30/50 pers.)..... 145 €

### **Forfait repas servi (vacation de 7h) :**

Maître d'hôtel (20/30 pers.)..... 240 €

Cuisinier (50/100 pers.)..... 240 €

Au dela, une majoration de 25 € de l'heure par maître d'hôtel et/ou cuisinier sera appliquée.

## *Livraison*

Ile de France..... 60 à 120 €

Dans un rayon de 300 km..... 300 €

Au dela..... 1000 €





115 rue de la Mairie  
77169 CHAUFFRY  
Tél : 01 64 04 48 22  
Fax : 01 64 04 42 39  
[franceprestigeservices.fr](http://franceprestigeservices.fr)  
[contact@franceprestigeservices.fr](mailto:contact@franceprestigeservices.fr)