MESNIL TRAITEUR

Organisateur De Réceptions



Tél : 06 68 38 68 37
mesniltraiteur@gmail.com
SIRET: 99339255400016

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

DEVIS ET COMMANDE

Un devis est systématiquement remis au client. Ce document détermine avec précision l'ensemble des prestations proposées par MESNIL TRAITEUR selon les besoins exprimés par le client. Les présentes conditions générales de vente sont remises au client en même temps que le devis.

Le fait de passer commande implique l'acceptation formelle des présentes conditions générales de vente, sauf dérogation expresse de MESNIL TRAITEUR. Nos tarifs sont TTC.
Les commandes ne sont définitives qu'à réception du devis signé et bon pour accord accompagné d'un acompte de 30% du montant TTC du devis prévisionnel.

TARIF – CONDITIONS DE PAIEMENT – PENALITES DE RETARD

Les tarifs indiqués sur les devis sont ceux en vigueur au moment de leur élaboration. Un devis est valable 3 mois.
Les règlements s'effectueront de la manière suivante : 1er acompte de 30 % à la commande ; 2ème acompte de 40 % 45 jours avant la prestation ; le solde 10 jours avant la prestation.
Toutes les factures sont payables au comptant. Le non règlement des échéances entraînera pour les échéances d'avant réception une suspension de la réservation et pour celles d'après la réception des pénalités de retard égales à 3 fois le taux d'intérêt légal.
En cas de litige seul le tribunal de commerce de Dieppe reste compétent.

MODIFICATION – ANNULATION DE LA COMMANDE

Toute modification de commande doit intervenir au minimum 10 jours avant la date de la réception.
Si cette modification est supérieur a 10 % du devis initial nos tarifs pourront être révisés.
Le nombre définitif de convives servira de base à la facturation, et ce, même s'il s'avérerait, le jour de la réception, que le nombre de convives est inférieur.
Le client doit informer dans les meilleurs délais et par écrit à MESNIL TRAITEUR de toute annulation de commande. En cas de notification d'annulation reçue plus de trente jours avant la réception, MESNIL TRAITEUR conservera l'acompte versé à titre d'indemnités. En cas de notification d'annulation reçue moins de trente jours avant la réception, MESNIL TRAITEUR conservera les acomptes versés à titre d'indemnités. En cas de notification d'annulation reçue moins d'une semaine avant la réception, le client devra régler la totalité du montant du devis.

DROIT DE BOUCHON – HEURES SUPPLEMENTAIRES – MATERIEL

Aucun droit de bouchon n'est demandé au client. MESNIL TRAITEUR ne pourra alors être tenu responsable d'un mauvais accord mets /vins. La reprise des bouteilles vides reste à la charge du client quand MESNIL TRAITEUR ne fournit pas les boissons. Dans le cas où la reprise des bouteilles vides ou des poubelles serait demandée un forfait de 50 € sera facturé.
La durée du service figurant sur le devis il sera facturé un supplément de 50 € TTC de l'heure par serveur avec un minimum de 2 serveurs jusqu'à l'accord du client de l'heure de départ.
Dans le cas où la reprise du matériel ne puisse se faire à la suite de la réception des frais de transport seront facturés sur la base d '1€ du KM aller et retour.
Le matériel non repris le jour de la réception fera l'objet d'une caution équivalente à la valeur de celui–ci. Dans le cas où le client restitue lui même le matériel il sera exigé un retour dans les 3 jours suivant la réception à l'adresse de MESNIL TRAITEUR et la caution lui sera alors remise.
Le matériel manquant, cassé ou détérioré sera facturé au client au tarif de remplacement en vigueur.

FRAIS DE LIVRAISON

Un forfait livraison de 40 € vous sera appliqué dans un rayon de 20 km. Au delà de 20 km, les frais de livraison seront de 2,00 € du km, au départ du laboratoire jusqu'au lieu de livraison. Les commandes sont livrées à l'heure fixée par MESNIL TRAITEUR.

SOMMAIRE

BOISSONS.....P 4

APERITIF ET VIN D'HONNEUR.....P 5-8

ENTREES FROIDES ….....P 9

ENTREES CHAUDES ….....P 10

PLATS CHAUDS.....P 11-12

MENUS TOUT COMPRIS.....P 13-18

COCKTAIL DINATOIRE.....P 19-21

BRUNCH.....P 22

PLATS UNIQUES.....P 23

BRASERO, BARBECUE ET ROTISSERIE.....P 24

BUFFETS FROIDS….....P 25-27

FROMAGES, PAINS ET VAISSELLE.....P 28

DESSERTS ET MIGNARDISES.....P 29

GALERIE PHOTOS.....P 30-33



BOISSONS

Punch	13,00 € / litre
Soupe Champenoise	16,00 € / litre
Sangria	9,00 € /litre
Kir Normand	9,00 € / litre
Cocktail Bora-Bora (Ananas, Passion, Grenadine, Citron)	6,00 € / litre
Ricard	28,00 € / litre
Clan Campbell	30,00 € / litre
Jack Daniels	46,00 € / litre
Martini Rouge	16,00 € / litre
Get 31	34,00 € / litre
Blanc de blanc Brut Veuve Laperriere	12,00 € bout / 75 cl
Champagne Charles Barr Brut	32,00 € bout / 75 cl
Calvados Dumanoir 40°	36,00 € bout / 70 cl
Coca, Coca Light	3,00 € bout / 1,5 litre
Cristalline	0,60 € bout / 1 litre
Vittel / Badoit	1,50 € bout / 1 litre
Jus d'orange	2,50 € bout / 1 litre
Jus de Pomme	2,50 € bout / 1 litre
Bière Kriek cerise	100 € fut de 15 litres
Bière Folie Douce Blonde 5% + Tireuse 30€	144 € fut de 30 litres
Bière Givrée Blanche 5,5% + Tireuse 30€	156 € fut de 30 litres
Bière Dement'brée Ambrée 7% + Tireuse 30€	180 € fut de 30 litres
Cotes de Gascogne blanc Les Hirondelles	6,00 € bout /75 cl
Bourgogne Aligoté blanc Valentin Vignot	11,10 € bout / 75 cl
Chablis Domaine du chardonnay	17,10 € bout / 75 cl
Gamay de Touraine rouge Joseph Verdier	8,00 € bout / 75 cl
Cotes du Rhone rouge Armand Dartois	6,60 € bout / 75 cl
Bordeaux rouge Château Haut Terrasson	8,30 € bout / 75 cl
Rosé d'anjou	8,20 € bout / 75 cl
Bordeaux Terres Douces	8,70 € bout / 75 cl
Bordeaux Cotes de Blaye Rouge	14,90 € bout / 75 cl
Bordeaux Lalande Pommerol	24 € bout / 75 cl
Trou Normand	2,50 € par pers
Café Servi avec sucre et amandine	1,50 € par pers





APERITIF ET VIN D'HONNEUR

FEUILLETES*

Mini Pizza	1,30 € / pce
Mini Quiche Lorraine	1,30 € / pce
Mini Croque Monsieur	1,30 € / pce
Mini Tarte à l'Oignon	1,30 € / pce
Tartelette Poireaux Haddock	1,30 € / pce
Bouchée d'Escargot à la crème d'ail	1,50 € / pce
Bouchée pétoncle au safran	1,50 € / pce
Quiche au Maroilles	1,30 € / pce
Allumette au fromage	0,80 € / pce

TOASTS, PETITS PAINS ET CAKES*

Blinis Saumon fumé	1,80 € / pce
Pain polaire au crabe	1,50 € / pce
Toasts variés	1,00 € / pce
(Tomatade, Tapenade, Tarama,Saucisson, Chorizo, Œufs lump)	
Mini hot dog	1,40 € / pce
Mini cheese burger	2,50 € / pce
Navette au chèvre	1,70 € / pce
Navette au crabe	1,80 € / pce
Navette saumon fumé	1,90 € / pce
Navette au foie gras	2,30 € / pce
Chouquette	0,30 € / pce
Cake au saumon	1,00 € / tranche
Cake au lard	1,00 € / tranche
Cake aux olives	1,00 € / tranche
Cake au thon	1,00 € / tranche

BROCHETTES*

Brochette boudin pomme	1,60 € / pce
Brochette Tomate mozzarella	1,20 € / pce
Brochette Melon Pastèque	1,20 €/ pce
Brochette Melon Bayonne	1,50 € / pce
Brochette Saumon aux épices	1,80 € / pce
Brochette Pruneaux au Lard	1,20 € / pce
Brochette Gambas à l'ail	1,80 € / pce
Brochette de Langoustine et chorizo	3,00 € / pce
Brochette de fruits frais	1,50 € / pce
Brochette de viande de Grison et Roquette	1,50 € / pce
Brochette de magret fumé et abricot moelleux	1,30 € / pce
Brochette saint jacques au lard	3,00 € / pce

CUILLERES, VERRINES ET MINI BOLS*

Tartare de Saumon	2,00 € / pce
Tartare de saint Jacques et mangue	2,00 € / pce
Tartare d'avocat et écrevisse	1,80 € / pce
Tartare de tomate confite et mozzarella	1,70 € / pce
Billes de melon et saumon mariné	2,40 € / pce
Mousse de chèvre et betterave	1,60 € / pce
Soupe d'Orties	1,20 € / pce
Gaspacho de Tomate	1,20 € / pce
Soupe de melon au Muscat	1,20 € / pce
Cassolette de ris de veau et morille	4,20 € / pce
Bouillon de tourteau au gingembre	1,80 € / pce
Velouté de Potiron Châtaigne	1,20 € / pce
Velouté de homard au Potiron	3,00 € /pce





FANTAISIES*

Beignet de poulpe au curry	2,20€ / pce
Accra de morue	1,30€ / pce
Crevette panée papillon	1,50 € / pce
Tortillas poivrons	1,20 € / pce
Tortillas champignons	1,20 € / pce
Nem poireau chèvre et miel	1,90 € / pce
Crevette en tempura	2,50 € / pce
Huître chaude	3,00 € / pce
Foie gras cru sur pain d'épices au poivre	2,60 € / pce
Grenaille aux œufs de saumon	1,70 € / pce
Bonbon de foie gras	2,20 € / pce
Briochette foie gras figue	2,80 € / pce
Œuf toqué au champignon	2,50 € / pce
Abricot au tartare	1,30 € / pce
Beignet de camembert	1,60 € / pce
Petit chou du Potager	1,50 € / pce
Maki carotte Chèvre Basilic	1,40 € / pce
Macaron au foie gras	3,00 € / pce
Crème brûlée au foie gras	2,40 € / pce
Fondue au Mont d'Or et ses croustilles (15 pers)	35,00 € / pce

*Minimum de 25 pièces par produit pour les apéritifs et vins d'honneur à l'exception du pain surprise, du chou vert garni et de la fondue au Mont d'Or).

VARIETES A PARTAGER

Tartinables variés 500g et pains spéciaux 500 g	25,00 €
(rillettes saumon,tomatade,tapenade,mousse chèvre,anchoiade,tapenade	
Pain surprise campagne 45 tranches	49,00 €
(saumon fumé,mousse canard, fromage frais, jambon blanc)	
Pain surprise nordique 54 tranches	49,00 €
(saumon , tomatade, jambon fumé, thon)	
Panier de Crudités crème ciboulette 4 Kg	65,00 €
(carotte,concombre,brocolis,radis,tomate cerise,choux fleur)	
Planche de Charcuteries 1 Kg	59,00 €
(saucisse sèche et fumée, serrano, andouille, chorizo)	
Planche de Fromages 1 Kg	59,00 €
(gouda, beaufort, sainte maure, tome)	
Choux vert garni	59,00 €
(20 brochettes œuf caille magret, 20 brochettes tomate mozza mini chorizo,mini saucisson sec et apéricube)	

ANIMATIONS (2 pièces/pers) minimum 80 personnes

Animation Foie Gras cru et cuit	5,00 €
Animation Saint Jacques à la plancha	5,00 €
Animation Serrano et antipasti (80 personnes)	5,00 €
Animation huîtres bretonnes et normandes	5,00 €
Animation Saumon Fumé et gravlax	5,00 €
Animation Tataki de thon a la plancha	5,00 €
Animation Tomate burrata	5,00 €
Animation mini Brochette de Bœuf et Poulet à la plancha	5,00 €
Animation Crêpes sucrées	3,00 €

MINIS PLATS CHAUDS EN CASSOLETTE 140 g

Parmentier au confit de Canard	6,50 €
Chili Con Carne	5,20 €
Wok de Poulet aux Légumes	4,80 €
Risotto Chorizo Courgette	4,50 €
Brandade de haddock	5,50 €
Ravioles Épinard Ricotta	4,80 €
Tendron de Veau et Patate Douce	5,80 €
Gratin de Crozets au Beaufort et Jambon Fumé	4,60 €
Ravioles de Royan à la Provençale et Escargots	5,20 €
Ris de Veau aux Morilles	9,90 €

*** Vous pouvez créer votre cocktail déjeunatoire ou dinatoire à partir de notre carte et nous étudierons un tarif personnalisé. ***



ENTREES FROIDES

Tartare de bœuf et truite Fumée, œuf mollet et rémoulade	12,60 €
Mille feuilles de crêpes et crudités au saumon fumé	10,90 €
Salade Périgourdine	14,00 €
Salade de ris de veau et langoustine aux framboises	15,40 €
Mille feuille d'aubergines et ste maure cendré	9,70 €
Tartare d'avocat aux écrevisses	11,10 €
Foie gras aux figues	16,90 €
Duo de melon et saumon mariné à l'aneth	12,60 €
Tartare de saumon à l'estragon	12,60 €
Charlotte de courgette au tourteau	10,60 €
Sashimi de thon rouge et tartare de légumes	13,50 €
Carpaccio de tomate d'antan au parmesan	11,20 €
Déclinaison de petits farcis et coulis de tomate	11,20 €
Tartare de tomate et œuf mollet frit	11,20 €
Cannellonis de saumon fumé et chèvre frais	11,80 €
Verrine de melon et pastèque au muscat gressin Bayonne	11,10 €
Rillettes de maquereau au citron confit	10,50 €
Salade d'œuf poché au tourteau	10,50 €
Fleurs de courgette farcies au foie gras et langoustines	16,00 €
Gaspacho de tomate et basilic	8,80 €
Salade de lentilles et saumon gravlax	13,60 €
Tartare de maquereau aux petits pois à la menthe	13,60 €
Carpaccio de flétan et fleurs de pensées	11,10 €
Tarte fine de légumes croquants et langoustines rôties	14,20 €



ENTREES CHAUDES

Marmite de crustacés au safran	15,40 €
Tatin de pommes et foie gras poêlé	16,90 €
Neuf huîtres gratinées au champagne	16,90 €
Velouté de pétoncle à la citronnelle	9,70 €
Fondant de bar et saint jacques au noilly	14,00 €
Poêlée de saint jacques et chutney poivron doux	13,60 €
Bonbon de rouget au citron confit	14,00 €
Œuf meurette aux cèpes	13,60 €
Bouillon de tourteau au gingembre	11,10 €
Soupe d'orties	4,80 €
Mille feuille d'artichaut aux girolles	11,80 €
Velouté de topinambour foie gras et cèpe	13,60 €
Feuilleté d'asperges à la vinaigrette de pomme de terre	11,80 €
Feuilleté de ris de veau forestier	14,00 €
Mille feuille de foie gras et pomme aux abricots moelleux	14,70 €
Salade de ris de veau et langoustines aux framboises	15,40 €
Ravioles de Royan et escargots à la provençale	12,60 €
Ravioles de Royan et langoustines à la provençale	15,40 €
Kadaif de langoustines et wok de légumes	14,00 €
Bouchée de ris de veau aux morilles	12,60 €
Brick de cabécou et viande des grisons	11,80 €
Terrine de gibiers tiède et sa croustille	12,60 €
Cappuccino de langoustine à l'estragon	12,60 €
Mousseline de pomme de terre et demi homard à la crème de crustacés	22,60 €
Risotto de gambas et coulis de Poivron doux	12,60 €
Feuilleté de chèvre au chorizo	11,80 €
Filet de rouget, wok de légumes et son bouillon épicé	14,00 €
Bonbon de foie gras pomme abricot	15,40 €
Étuvée de st jacques et langoustines au parfum d'Asie	15,40 €

PLATS CHAUDS

LES VIANDES

Mignon de veau aux pommes et calva pdt farcie et poêlée forestière	21,90 €
Longe de veau, clafoutis de légumes sauce aux olives	17,00 €
Noix de veau pomme calvados, pomme de terre farcie au Neufchâtel	17,00 €
Confit de jarret de veau et printanière de légumes	17,20 €
Saltimboccas de veau, poêlée forestière artichaut provençale	17,20 €
Filet de bœuf sauce Porto girolles, gratin dauphinois	19,90 €
Mille feuille de bœuf aux échalotes et printanières de légumes	20,60 €
Coeur de rumsteck, ravioles épinard et ricotta jus balsamique	16,00 €
Paleron braisé aux légumes d'hiver	16,00 €
Carré d'agneau au romarin, navet boulangère et tomate provençale	20,00 €
Souris d'agneau, crumble de légumes niçois	18,00 €
Noisette de chevreuil, écrasé de panais, poire rôtie et romanesco	18,90 €
Râble de lapin aux pruneaux, papeton d'aubergines et pdt fondantes	16,00 €
Filet mignon de porc crème forestière, endive braisée et pomme pont neuf	15,00 €



LES VOLAILLES

Magret de canard au poivre vert, lumaconis aux Blettes	16,00 €
Aiguillettes de canard aux pommes paillasson aux champignons	16,40 €
Confit de canard, pommes de terres sarladaise salade frisée	13,10 €
Tournedos de canard sauce cerise bouquet de légumes et patate douce	16,00 €
Parmentier au confit de canard, roquette, jus corsé et tuile aux herbes	14,10 €
Brochette de caille au curry pdt au gingembre fagot d'asperges vertes	16,00 €
Suprême de Pintade risotto aux cèpes	18,90 €
Suprême de Pintade au camembert charlotte de courgettes pdt fondantes	17,40 €
Filet de poulet à la tapenade tomate et courgettes au parmesan	15,00 €
Cuisse de canard confite sauce foie gras, pomme darphin aux champignons	15,00 €
Escalope de dinde sauce normande gratin dauphinois et fagot haricots verts	12,60 €
Suprême de pintade au vin jaune, écrasé de pommes de terre à la truffe	19,80 €





LES POISSONS

Duo de rouget et suppion, caponatta et vapeur de Basilic	16,00 €
Tronçon de turbot au champagne, asperges vertes ,artichaut et vitelotte	20,80 €
Médaillon de sole aux écrevisses mille feuille de légumes	20,20 €
Dos de bar, grenaille au caviar d'aubergines sauce vierge	18,40 €
Pavé de saumon, fondue de poireaux, pomme de terre vapeur sauce raifort	14,60 €
Pavé de saumon piqué au bois de fenouil, célerisotto et asperges vertes	16,00 €
Pavé de sandre, choucroute de fenouil pommes de terre safranées	16,00 €
Dos de cabillaud, mogettes au chorizo	16,00 €
Médaillon de lotte au lard, brochette de légumes et crème d'ail	18,40 €
Saint jacques au safran, riz sauvage et légumes primeurs	18,40 €
Filet de dorade sauce chien, frites de patates douce et avocat	16,80 €
Filet de dorade cuisiné comme une bouillabaisse	16,80 €
Filet de carrelet à l'orange, écrasé de pdt au gingembre	14,60 €
Médaillons de lotte, crème de crustacés, brochette de légumes, riz sauvage	20,00 €

*** Vous pouvez créer votre formule à partir de notre carte et nous étudierons un tarif personnalisé. ***

MENU AROME

DE 86 € A 99 € TTC / PERS

COCKTAIL 7 A 12 PIECES SALEES

ou

COCKTAIL 12 A 18 PIECES SALEES SANS ENTREE

(De 25€ à 39€ par personne présente au cocktail uniquement)

COCKTAIL A DISCRETION AU CHOIX :

-soupe champenoise, kir pétillant,blanc de blanc, punch, mojito, kir normand, spritz

SOFTS A DISCRETION :

-vittel, badoit, coca cola, jus d'orange, jus de pomme

DE 3 A 6 PIECES CLASSIQUES AU CHOIX :

-mini lorraine, tartelette poireaux haddock, brochette magret fumé et abricot, navette au chèvre, beignet de camembert, blinis saumon fumé, brochette boudin pomme,brochette tomate mozzarella basilic, brochette melon Bayonne, gaspacho tomate basilic, tartare de tomates confites, bouchée escargot crème d'ail, bouchée pétoncle safran,

DE 3 A 6 PIECES FANTAISIES AU CHOIX :

-brochette langoustine chorizo, foie gras cru sur pain d'épices, tartare avocat écrevisses, grenaille aux œufs de saumon, gambas a l'ail, tartare de saint jacques et mangue, crevette en tempura, macaron foie gras, tartare de saumon, œuf toqué champignon, brochette st jacques au lard, navette mousse de foie gras, mini cheese burger

DE 1 A 3 ANIMATIONS CULINAIRES AU CHOIX :

(Valeur de 2 pièces)

- FOIE GRAS DE CANARD

foie gras cru, foie gras cuit, pain d'épices, tartines, fleur de sel, chutney de figue

- SAUMON NORVEGIEN

saumon fumé, saumon gravlax, blinis, pain polaire, crème vodka ciboulette, tarama

- SAINT JACQUES A LA PLANCHA

escalopes de saint jacques, vinaigrette thai

- HUITRES

huîtres bretonnes, huîtres normandes, pain de seigle, beurre salé, vinaigre échalotes , citron

- JAMBON SERRANO

jambon serrano tranché, tomates confites, billes de mozzarella, champignons grillés

– TATAKI DE THON A LA PLANCHA

thon rouge mariné et pané au sésame, tartare de légumes

– TOMATES BURRATA

tomates anciennes, burrata,roquette,pesto,huile olive,crème balsamique

- MINI BROCHETTES A LA PLANCHA

brochette de poulet au curry et boeuf au poivre

R E P A S

1 ENTREE AU CHOIX

ENTREES FROIDES

mille feuilles de crêpes et crudités au saumon fumé
tartare d'avocat aux écrevisses
charlotte de courgette et tourteau
tartare de tomate confite et œuf poché
carpaccio de tomate d'antan au parmesan
déclinaison de petits farcis et coulis de tomate
pyramide d'aubergine et sainte maure cendré
verrine de melon et pastèque gressin au Bayonne
rillettes de maquereau aux baies roses
salade périgourdine

ENTREES CHAUDES

filet de rouget , wok de légumes et bouillon parfumé
mille feuille d artichaut aux girolles
bouillon de tourteau au gingembre
feuilleté de chèvre au chorizo
ravioles de Royan et escargots à la provençale
brick de cabécou et viande des grisons
feuilleté d'asperge à la vinaigrette de pomme de terre
risotto de gambas et coulis de poivron doux
bonbon de rouget au citron confit

TROU NORMAND AU CHOIX
(Supplément à 2,50€ par personne)
melon muscat, pomme calva, citron vert vodka, mandarine crémant, mangue soho

1 PLAT CHAUD AU CHOIX

mille feuille de rumsteak de bœuf aux échalotes,printanière de légumes et bordelaise
cœur de rumsteak, ravioles épinard ricotta et jus balsamique
noix de veau sauce pommes calvados, pdt farcie au neufchâtel et tomates grappes rôties
magret de canard au poivre vert, lumaconis farcies aux blettes
filet de poulet fermier à la tapenade ,tomate et courgette au parmesan
brochette de filet de caille au curry,écrasée de pdt au gingembre ,asperges vertes
tournedos de canard aux cerises bouquet de légumes et patates douces
suprême de pintade au camembert charlotte de courgettes et pdt fondantes
confit de jarret de veau et printanière de légumes
râble de lapin aux pruneaux, papeton d'aubergine et pdt fondantes
pavé de saumon au raifort ,fondue de poireaux et pdt safranées
dos de cabillaud et mogettes au chorizo
filet de carrelet a l orange ,écrasée de pdt au gingembre et épinard frais
duo de rouget et seiche caponatta et vapeur basilic
pave de sandre choucroute de fenouil et pdt vapeur

FROMAGES AU CHOIX
3 fromages et salade à l'assiette ou planche de 6 variétés de fromages et salade au buffet

DESSERTS AU BUFFET
déclinaison de 4 mignardises (page 32)
ou entremet (parfum à définir)
ou pièce montée 4 choux (supp 2,80€)
ou pièce montée 4 macarons (supp 2,80€)
ou panachage des 4 propositions

CAFE
servi à table avec sucre et amandine

VINS A DISCRETION
Côtes de Gascogne blanc " les hirondelles " ou
Bourgogne aligoté blanc " valentin vignot " (supp 2,00€)
*****
Bordeaux rouge " terres douces " ou
Cotes de Blaye "cuvée prestige" (supp 2,00€)

INCLUS DANS CE FORFAIT
baguette tradition
nappe et serviettes blanches tissu
vaisselle porcelaine blanche, verrerie et couverts inox
mise en place ,service et remise en état pour une durée de 8 heures
petit matériel de cuisine
décoration de buffet
vittel et badoit pour le repas à discrétion
glace a rafraîchir

NON-INCLUS DANS CE FORFAIT
mise en place et dressage des tables la veille (a definir)
boissons d'après repas (tarif carte)
heure supplémentaire apres minuit par serveur 50€ ttc
champagne Charles Barr 32€ ttc la bouteille
table de buffet rehaussé 18€ ttc
mange debout housse blanche ou noire 30€ ttc
table ronde diam 150 /8 pers 15€ ttc
table ronde diam 180 / 10 pers 22€ ttc
chaise capitonnée rouge 5€ ttc
chaise napoléon blanche 9€ ttc
étuve 180€ ttc
reprise des déchets 50€ ttc

FORMULE MENU ENFANT OU PRESTATAIRE A 25 €
3 feuilletés salés, filet de poulet,
écrasée de pommes de terre, dessert du buffet, boisson, pain
Vaisselle / Nappage / Service

PLATEAU REPAS ENFANT OU PRESTATAIRE 15 €
Entrée, salade composée, viande froide, fromage, dessert
boisson / serviette en papier / couverts jetables

MENU ORCHIDEE

DE 95 € A 111 € TTC / PERS

COCKTAIL 7 A 12 PIECES SALEES
OU
COCKTAIL 12 A 18 PIECES SALEES SANS ENTREE

(De 25€ à 39€ par personne présente au cocktail uniquement)

COCKTAIL A DICRETIONAU CHOIX :
-soupe champenoise, kir pétillant,blanc de blanc, punch, mojito, kir normand, spritz

SOFTS A DISCRETION :
-vittel, badoit, coca cola, jus d'orange, jus de pomme

DE 3 A 6 PIECES CLASSIQUES AU CHOIX :

-mini lorraine, tartelette poireaux haddock, brochette magret fumé et abricot, navette au chèvre, beignet de camembert, blinis saumon fumé, brochette boudin pomme,brochette tomate mozzarella basilic, brochette melon Bayonne, gaspacho tomate basilic, tartare de tomates confites, bouchée escargot crème d'ail, bouchée pétoncle safran

DE 3 A 6 PIECES FANTAISIES AU CHOIX :

-brochette langoustine chorizo, foie gras cru sur pain d'épices, tartare avocat écrevisses, grenaille aux œufs de saumon, gambas a l'ail, tartare de saint jacques et mangue, crevette en tempura, macaron foie gras, tartare de saumon, œuf toqué champignon, brochette st jacques au lard, navette mousse foie gras, mini cheese burger

DE 1 A 3 ANIMATIONS CULINAIRES AU CHOIX :
(Valeur de 2 pièces)

- FOIE GRAS DE CANARD
foie gras cru, foie gras cuit, pain d'épices, tartines, fleur de sel, chutney de figue
- SAUMON NORVEGIEN
saumon fumé, saumon gravlax, blinis, pain polaire, crème vodka ciboulette, tarama
- SAINT JACQUES A LA PLANCHA
escalopes de saint jacques , vinaigrette thai
- HUITRES
huîtres bretonnes, huîtres normandes, pain de seigle, beurre salé, vinaigre échalotes, citron
- JAMBON SERRANO
jambon serrano tranché, tomates confites, billes de mozzarella, champignons grillés
- TATAKI DE THON A LA PLANCHA
thon rouge mariné et pané au sésame, tartare de légumes
- TOMATES BURRATA
tomates anciennes, burrata,roquette,pesto,huile olive,crème balsamique
- MINI BROCHETTES A LA PLANCHA
brochette de poulet au curry et boeuf au poivre

R E P A S

1 ENTREE AU CHOIX

ENTREES FROIDES

étuvée de saint jacques au parfum d'Asie
tartare de saumon à l'estragon
salade de ris de veau et langoustines aux framboises
foie gras aux figues
fleurs de courgettes farcies au foie gras et langoustines rôties (supp 2€)
sashimi de thon rouge et tartare de légumes
duo de melon et saumon mariné aux framboises
tartare de maquereau et petits pois rafraîchis à la menthe
cannellonis de saumon fumé aux perles

ENTREES CHAUDES

fondant de bar et saint jacques au noilly et citron vert
étuvée de saint jacques et chutney de poivrons
bonbon de foie gras, pomme et abricot
crémeux de pomme de terre et écrevisses au parfum d'estragon
marmite de crustacés au safran
tatin de pommes et foie gras poêlé
ravioles de Royan et langoustines à la provençale
mille feuille de foie gras et pommes
feuilleté de ris de veau aux morilles
kadaif de langoustine et mosaïque de légumes

TROU NORMAND AU CHOIX

(Supplément à 2,50€ par personne)
melon muscat, pomme calva, citron vert vodka, mandarine crémant, mangue soho

1 PLAT CHAUD AU CHOIX

mille feuille de filet de bœuf aux échalotes, printanière de légumes et bordelaise
filet de bœuf au porto et girolles, gratin dauphinois et tomates grappes rôties
carré d'agneau au romarin, navet boulangère et tomate provençale
souris d'agneau confite et crumble niçois
longe de veau aux olives et clafoutis de légumes
filet mignon de veau aux morilles pdt farcie au parmesan et bottillon d'asperges vertes (supp 2€)
suprême de pintade risotto aux cèpes
aiguillettes de canard aux pommes et darphin aux champignons
médaillons de sole aux écrevisses et mille feuilles de légumes
poêlée de saint jacques au safran , riz sauvage et julienne de légumes
filet de dorade cuisiné comme une bouillabaisse
dos de bar au caviar d'aubergine et grenaille vinaigrette vierge

FROMAGES AU CHOIX

3 fromages et salade à l'assiette ou planche de 6 variétés de fromages et salade au buffet

DESSERTS AU BUFFET
déclinaison de 4 mignardises (page 32)
ou entremet (parfum à définir)
ou pièce montée 4 choux (supp 2,80€)
ou pièce montée 4 macarons (supp 2,80€)
ou panachage des 4 propositions

CAFE
servi à table avec sucre et amandine

VINS A DISCRETION
Côtes de Gascogne blanc " les hirondelles " ou
Bourgogne aligoté blanc " valentin vignot " (supp 2,00€)
*****
Bordeaux rouge " terres douces " ou
Cotes de Blaye "cuvée prestige" (supp 2,00€)

INCLUS DANS CE FORFAIT
baguette tradition
nappe et serviettes blanches tissu
vaisselle porcelaine blanche, verrerie et couverts inox
mise en place ,service et remise en état pour une durée de 8 heures
petit matériel de cuisine
décoration de buffet
vittel et badoit pour le repas à discrétion
glace a rafraîchir

NON-INCLUS DANS CE FORFAIT
mise en place et dressage des tables la veille (a définir)
boissons d'après repas (tarif carte)
heure supplémentaire après minuit par serveur 50€ ttc
champagne Charles Barr 32€ ttc la bouteille
table de buffet rehaussé 18€ ttc
mange debout housse blanche ou noire 30€ ttc
table ronde diam 150 /8 pers 15€ ttc
table ronde diam 180 / 10 pers 22€ ttc
chaise capitonnée rouge 5€ ttc
chaise napoléon blanche 9€ ttc
étuve 180€ ttc
reprise des dechets 50€ ttc

FORMULE MENU ENFANT OU PRESTATAIRE A 25 €
3 feuilletés salés, filet de poulet,
écrasée de pommes de terre, dessert du buffet, boisson, pain
Vaisselle / Nappage / Service

PLATEAU REPAS ENFANT OU PRESTATAIRE 15 €
Entrée, salade composée, viande froide, fromage, dessert
boisson / serviette en papier / couverts jetables

COCKTAIL DINATOIRE

DE 79 € A 99 € TTC / PERS

COCKTAIL DE 25 A 30 PIECES

COCKTAIL A DISCRETION AU CHOIX :
-soupe champenoise, kir pétillant, blanc de blanc, punch, mojito, kir normand, spritz

SOFTS A DISCRETION :
-vittel, badoit, coca cola, jus d'orange, jus de pomme

DE 3 A 6 PIECES CLASSIQUES AU CHOIX :

-mini lorraine, tartelette poireaux haddock, brochette magret fumé et abricot, navette au chèvre, beignet de camembert, blinis saumon fumé, brochette boudin pomme,brochette tomate mozzarella basilic, brochette melon Bayonne, gaspacho tomate basilic, tartare de tomates confites, bouchée escargot crème d'ail, bouchée pétoncle safran

DE 3 A 6 PIECES FANTAISIES AU CHOIX :

-brochette langoustine chorizo, foie gras cru sur pain d'épice, tartare avocat écrevisses, grenaille aux œufs de saumon, gambas a l'ail, tartare de saint jacques et mangue, crevette en tempura, macaron foie gras, tartare de saumon, œuf toqué champignon, brochette st jacques au lard, navette mousse de foie gras, mini cheese burger

DE 1 A 3 VARIETES A PARTAGER :
(valeur 2 pièces)

TARTINABLES VARIES ET TARTINES DE PAIN SPECIAUX
(rillettes saumon,tomatade,tapenade,mousse chevre,anchoiade)
PAIN SURPRISE CAMPAGNE 45 TRANCHES
(saumon fumé,mousse canard, fromage frais, jambon blanc)
PAIN SURPRISE NORDIQUE 54 TRANCHES
(saumon , tomatade, jambon fumé, thon)
PANIER DE CRUDITES CREME CIBOULETTE
(carotte,concombre,brocolis,radis,tomatecerise,choux fleur)
PLANCHE DE CHARCUTERIES
(saucisse seche et fumée, serrano, andouille, chorizo)
CHOUX VERT GARNI
(20 brochettes œuf caille magret, 20 brochettes tomate mozza
mini chorizo,mini saucisson sec et apericube)

DE 1 A 3 ANIMATIONS CULINAIRES AU CHOIX :
(Valeur 2 pièces)

- FOIE GRAS DE CANARD
foie gras cru, foie gras cuit, pain d'épices, tartines, fleur de sel, chutney de figue

- SAUMON NORVEGIEN
saumon fumé, saumon gravlax, blinis, pain polaire, crème vodka ciboulette, tarama

- SAINT JACQUES A LA PLANCHA
escalopes de saint jacques , vinaigrette thai

- HUITRES
huîtres bretonnes, huîtres normandes, pain de seigle, beurre salé, vinaigre échalotes , citron

- JAMBON SERRANO
jambon serrano tranché, tomates confites, billes de mozzarella, champignons grillés

- TATAKI DE THON A LA PLANCHA
thon rouge mariné et pané au sésame, tartare de légumes

- MINI BROCHETTES A LA PLANCHA
brochette de poulet au curry et boeuf au poivre

– TOMATE BURRATA
tomates anciennes, burrata, roquette, pesto, huile olive, crème balsamique

DE 1 A 3 MINI PLATS CHAUD EN CASSOLETTE AU CHOIX :
(Valeur 4 pièces)

– PARMENTIER AU CONFIT DE CANARD

– BRANDADE DE HADDOCK

– CHILI CON CARNE

– WOK DE POULET AUX LEGUMES

– RISOTTO AU CHORIZO ET COURGETTES

– RAVIOLES EPINARD RICOTTA

- PARMENTIER DE VEAU ET PATATE DOUCE

– GRATIN DE CROZETS AU BEAUFORT ET JAMBON FUME

– RAVIOLES DE ROYAN ET ESCARGOTS A LA PROVENCALE

- RIS DE VEAU, ASPERGES ET MORILLES

FROMAGES AU BUFFET
planche de 6 variétés de fromages et tartines de pain spéciaux

DESSERTS AU BUFFET
déclinaison de 4 mignardises (page 32)
ou entremet (parfum à définir)
ou pièce montée 4 choux (supp 2,80 €)
ou pièce montée 4 macarons (supp 2,80€)
ou panachage des 4 propositions

CAFE
servi au buffet avec sucre et amandine

VINS A DISCRETION
Côtes de Gascogne blanc " les hirondelles " ou
Bourgogne aligoté blanc " valentin vignot " (supp 2,00€)
*****
Bordeaux rouge " terres douces " ou
Cotes de Blaye "cuvée prestige" (supp 2,00€)

INCLUS DANS CE FORFAIT
nappes blanches tissu pour buffet
vaisselle porcelaine blanche et verrerie
mise en place ,service et remise en état pour une durée de 8 heures
petit matériel de cuisine
décoration de buffet
vittel et badoit pour le repas à discrétion
glace a rafraîchir

NON-INCLUS DANS CE FORFAIT
boissons d'après repas (tarif carte)
heure supplémentaire apres minuit par serveur 50€ ttc
champagne Charles Barr 32€ ttc la bouteille
table de buffet rehaussé 18€ ttc
mange debout housse blanche ou noire 30€ ttc
table ronde diam 150 /8 pers 15€ ttc
table ronde diam 180 / 10 pers 22€ ttc
chaise capitonnée rouge 5€ ttc
chaise napoléon blanche 9€ ttc
étuve 180€ ttc
reprise des dechets 50€ ttc

PLATEAU REPAS ENFANT OU PRESTATAIRE 15 €
Entrée, salade composée, viande froide, fromage, dessert
boisson / serviette en papier / couverts jetables

FORMULE BRUNCH LENDEMAIN DE FETE A 22 € TTC / PERS

(Formule sans personnel)

1 mini viennoiserie, 1 tranche de brioche avec beurre,
confiture (1 pot pour 20) et nutella (1 pot pour 20)
1/3 de baguette, 1 quartier de melon, 40g de fromage blanc et coulis
40g de saumon fumé, 1 part de quiche lorraine, 50g de salade tomate mozarella
3 tranches de charcuterie, 40g de tome, salade verte,
chocolat chaud 6 cl, café 15 cl, thé, jus d'orange (1 bouteille pour 10 pers.),
40g de salade de fruits frais, 1 part de fondant au chocolat

FORMULE BRUNCH LENDEMAIN DE FETE A 35 € TTC / PERS

(Formule comprenant un maître d'hôtel pour 25 personnes pour 6H de service)

1 mini viennoiserie, 1 tranche de brioche avec beurre,
confiture (1 pot pour 20) et nutella (1 pot pour 20)
1/3 de baguette, 1 quartier de melon, 40g de fromage blanc et coulis
40g de saumon fumé, 1 part de quiche lorraine, 50g de salade tomate mozzarella
3 tranches de charcuterie, 40g de tome, salade verte,
chocolat chaud 6 cl, café 15 cl, thé, jus d'orange (1 bouteille pour 10 pers.),
40g de salade de fruits frais, 1 part de fondant au chocolat





FORMULE ENFANT A 25 €

3 feuilletés salés
filet de poulet
écrasée de pomme de terre
dessert/ boisson/ pain
Vaisselle / nappage / service



LES PLATS UNIQUES COMPLET (500 G PAR PERSONNES)

Couscous (1 merguez,poulet, collier d'agneau , légumes , 200 g semoule)	12,00 €
Paella (250g riz,chorizo,poulet,moules d'Espagne,crevettes,p pois,encornet,1 langoustine)	12,00 €
Choucroute(200g chou,pdt,saucisse strasbourg,palette,poitrine,saucisse fumée,saucisson)	11,00 €
Jambalaya (250 g riz,ananas,jambon blanc saucissse fumée, gambas)	11,50 €
Tartiflette (300g de pdt,oignons,reblochon,lardons,vin blanc, salade)	9,00 €
Tartiflette au poulet (300g de pdt,oignons,reblochon,blanc de poulet,vin blanc, salade)	10,00 €
Tartiflette Normande (300g de pdt,oignons,pont l'évêque,lardons,vin blanc, salade)	10,00 €
Cassoulet (250g de haricots,poitrine,saucisson à l'ail,saucisse toulouse,manchon canard)	12,50 €
Pot au feu (300g de légumes, 1 jarrotin,poitrine,paleron,bouillon)	11,50 €
Feijoada (250g de haricots noir,épaule, saucisse fumée,pied porc,chorizo,poitrine)	11,50 €

LES MIJOTES (350 G PAR PERSONNE)

Blanquette de Veau Riz pilaf	13,00 €
Chili con carne riz pilaf	10,60 €
Rougail saucisses et riz basmati	9,80 €
Colombo de Poulet Riz Madras	9,40 €
Poulet vallée d'auge Riz basmati	9,40 €
Coq au cidre et son gratin dauphinois	11,20 €
Coq au vin et son gratin dauphinois	11,20 €
Navarin d'Agneau et sa jardinière de Légumes	11,80 €
Parmentier au Confit de Canard	9,40 €
Blanquette de Lotte riz sauvage	14,20 €
Brandade de Morue	9,40 €
Gigot de 7 heures printanière de Légumes	11,80 €
Osso Bucco de Veau Tagliatelles fraîches	14,20 €
Sauté de Lapin aux Pruneaux pdt vapeur	12,40 €
Bœuf bourguignon écrasé de pommes de terre	10,60 €
Tête de Veau sauce Gribiche pdt vapeur	11,80 €
Poulet basquaise riz sauvage	9,40 €
Croziflette au jambon fumé	9,40 €
Sauté de porc au curry et riz créole	10,00 €

BRASERO, BARBECUE ET ROTISSERIE

Barbecue cochonnaille complet de 15 a 25 pers comprenant :	24,00 € /pers
Barbecue cochonnaille complet de 25 a 50 pers comprenant :	22,00 € /pers
Barbecue cochonnaille complet de 50 a 100 pers comprenant:	20,00 € /pers

1 merguez,1 chipolatas,1 poitrine marinée,1 papillotte boudin noir,
500 g de cochon à la broche,farce de porc, pomme de terre en robe
des champs, sauce ciboulette,moutarde,sce poivre matériel de cuisson

Cochon de Lait à la broche (9-12kg)	25,00 € / kilo
Cochon à la broche (Farce à la demande)	18,00 € / kilo
Agneau à la broche	20,00 € / kilo
Côte de Bœuf	42,00 € / kilo
Gigot d'Agneau	33,00 € / kilo
Saucisse au couteau	24,00 € / kilo
Saucisses et Merguez	18,00 € / kilo
Bavette d'aloyau	28,00 € / kilo
Chorizo	19,00 € / kilo
Gambas entières	40,00 € / kilo
Brochette de poulet au citron confit	19,00 € / kilo
Brochette de bœuf tex mex	33,00 € / kilo
Filet de Lotte marinée au citron vert	58,00 € / kilo
Brochette de Saint Jacques	50,00 € / kilo
Brochette de Gambas coco curry	43,00 € / kilo
Filet de saumon entier	28,00 € / kilo
Poulpe	44,00 € / kilo
Garniture au choix	4,00 € / pers
Bois pour cuisson	30,00 € / $\frac{1}{4}$ stère
Tourne broche	120 € l'unité
Brasero	150 € l'unité
Barbecue	90 € l'unité



BUFFETS FROIDS

*** Possibilité de remplacer des entrées froides par des entrées chaudes et les viandes froides par des plats chauds dans les buffets proposés ***

Buffet étal du Maraîcher à 9 €uros (120gr / pers)

Avocat, Radis, Carotte Primeur, champignons de Paris, Sucrine,
Tomate Grappe Cocktail, Chou Fleur, Brocoli, pastèque, Melon
Accompagné de Tapenade, Crème Ciboulette et Vinaigrette

Buffet froid à 20 €uros (350gr / pers)

Assortiment de Crudités 90 g
Terrine de Campagne 40 g
Salade Piémontaise 90 g
Rôti de Bœuf 70 g
Cuisse de Poulet 60 g
Condiments
Gros pain de Campagne
Fromage 5 variétés et salade verte



Buffet froid à 26,00 €uros (500gr / pers)

Salade de pommes de terre et Hareng fumé 50 g
Salade Niçoise 50 g
Salade de Fêta et Poivrons 40 g
Assortiment de crudités 50 g
Plateau de Charcuterie 30 g
Terrine de campagne 20 g
Avocat au Crabe 40 g
Rôti de Bœuf 100 g
cuisse de Poulet 60 g
Condiments
Gros pain de Campagne
Fromage 5 variétés 60g et salade verte

Buffet froid à 29,00 €uros (500gr / pers)

Taboulé de Chou fleur 30 g
Pâtes au Basilic ou Surimi 30 g
Éventail de Melon 30 g
Milles Feuilles d'Aubergine et St Maure 30 g
Salade Coleslaw 30 g
Salade de Pomme ratte et Poulet au Curry 40 g
Terrine de Gibier 20 g
Plateau de Charcuterie 30 g
Saumon fumé ou mariné 40 g
Rôti de Bœuf 100 g
Rôti de Porc ou Gigot d'Agneau 60 g
Condiments
Gros pain de Campagne
Fromage 5 variétés 60g et salade verte



Buffet froid à 31 €uros (500gr / pers)

Salade de Pâtes aux Légumes Grillés 30 g
Salade Piémontaise revisitée 30 g
Salade Cécile 30 g
Salade de Soja aux Crevettes 30 g
Salade d'Endives, Brocolis, Chou fleur et Moules au Curry 30 g
Rillettes de Lapin aux Olives 20 g
Assortiment de Charcuterie 40 g
Saumon farci en Bellevue 30 g
Mille feuilles de crêpes et Crudités au Saumon fumé ou Jambon fumé 40 g
Rôti de Bœuf 80 g
Galette de Poulet 40 g
Rôti de Porc ou Gigot d'Agneau 40 g
Condiments
Gros pain de Campagne
Fromage 5 variétés 60g et salade verte



Buffet froid à 33 €uros (500gr / pers)

Salade de Haricots verts frais aux Copeaux de Foie Gras 30g
Salade Pastelle 30 g
Salade de Roquette Chorizo Artichaut et Parmesan 20 g
Rillettes de Maquereau 20 g
Saumon farci en bellevue 30 g
Salade de Pâtes aux Légumes grillés 30 g
Salade de Brocolis Figue Mozza Grison 20 g
Lumaconis au Crabe 20 g
Salade Piémontaise revisitée 30 g
Terrine de Gibier 20 g
Plateau de Charcuterie 30 g
Rôti de Bœuf 80 g
Rôti de Veau au Chorizo 40g
Jambon à l'Os 40 g
Condiments
Gros pain de Campagne
Fromage 5 variétés 60g et salade verte

FROMAGES

Roue de Brie et Salade verte	3,00 € / pers
Roue de Brie à la mascarpone truffée et Salade verte	4,50 € / pers
Planche de 7 variétés affinées et Salade verte	4,00 € / pers
Assiette de 3 fromages et Salade verte	3,50€ / pers

PAINS

Boule de Pain individuelle	1,20 € / pce
Baguette tradition 1900	1,60 € / pce
Baguette	1,40 € / pce
Gros Pain de campagne 20 personnes	20,00 € / pce

VAISSELLE JETABLE

Assiette en Plastique	0,30 € / pce
Couvert en Plastique	0,15 € / pce
Tasse en Plastique	0,15 € / pce
Serviette en Papier	0,15 € / pce
Nappe en Papier (le mètre)	2,50 € / pce

VAISSELLE PORCELAINE

Forfait vaisselle rendue sale — 3,50 € / pers

1 verre apéritif, 1 verre à vin, 1 grande assiette, 1 petite assiette, 1 couteau, 1 fourchette, 1 cuillère à dessert, 1 tasse à café et 1 cuillère à café

Forfait vaisselle rendue sale — 4,00 € / pers

1 verre apéritif, 1 verre à vin, 1 verre à eau, 1 grande assiette, 1 petite assiette, 1 couteau, 1 fourchette, 1 cuillère à dessert, 1 tasse à café, 1 cuillère à café, 1 flûte à champagne

Forfait vaisselle rendue sale — 4,50 € / pers

1 verre apéritif, 1 verre à vin, 1 verre à eau, 2 grandes assiettes, 2 petites assiettes, 1 couteau, 1 fourchette, 1 cuillère à dessert, 1 tasse à café, 1 cuillère à café, 1 flûte à champagne

Forfait vaisselle rendue sale — 5,00 € / pers

1 verre apéritif, 1 verre à vin, 1 verre à eau, 2 grandes assiettes, 2 petites assiettes, 1 couteau de table, 1 couteau à fromage, 1 fourchettes de table, 1 fourchette à entremet, 1 cuillère à dessert, 1 tasse à café, 1 cuillère à café, 1 flûte à champagne

NAPPAGE ET SERVIETTE TISSU

Nappe blanche tissu	180x140	12,00 €
Nappe blanche tissu	200x200	12,00 €
Nappe blanche tissu	300x200	15,00 €
Serviette blanche tissu		1,20 €

MATERIEL

Table ronde	diamètre 180	22,00 €
Table ronde	diamètre 150	15,00 €
Table ovale honneur	4m x 1m	36,00 €
Table de buffet	2m x 1m	18,00 €
Mange debout avec housse blanche ou noire		30,00 €
Étuve à gaz		180,00 €



DESSERTS

Entremet aux Amarenas	4,80 € / part
Entremet 3 chocolats	4,80 € / part
Entremet Framboise façon Tiramisu	4,80 € / part
Entremet aux Pommes Caramélisées	4,80 € / part
Entremet fruits exotiques	4,80 €/ part
Entremet Gianduja	4,80 € / part
Fraisier	4,80 € / part
Mousse Framboise Citron vert	3,90 € / part
Charlotte aux Marrons et Groseilles	4,50 € / part
Œuf à la neige au lait d'amande	3,90 € / part
Tarte moelleuse au chocolat	3,20 € / part
Verrine de Raisin au sirop d'Orgeat	3,30 € / part
Crème Brûlée à la Vanille	3,90 € / part
Moelleux Pistache Framboise	3,90 € / part
Fondue au chocolat en Briochette	4,50 € / part
Muffins chocolat myrtille	3,90 € / part
Dôme Mangue Passion	4,50 € / part
Macarons en Religieuse framboise	4,50 € / part
Tarte fine aux Pommes	3,30 € / part
Panna cotta aux fruits exotiques	3,30 € / part
Terrine d'agrumes	3,90 € / part
Tarte amandine aux Poires	3,30 € / part
Omelette Norvégienne	3,90 € / part
Paris-Brest	3,90 € / part
Aumônière aux Framboises	4,50 € / part
Tartelette Tatin	3,90 € / part
Tartelette noix de Pécan	3,90 € / part
Tarte Banane Crème Brûlée	4,50 € / part

Mignardises

1,60 € / pce

Mousse framboise, éclair choco ou café, muffin choco myrtilles, moelleux pistache, tartelette caramel, tartelette fraise, mille feuilles, opéra, cannelé, macaron, crème brûlée, mousse chocolat, mousse mascarpone fruits rouges, panna cotta aux fruits exotiques, salade de fruits frais, chou vanille, île flottante, tartelette tatin, mini baba au rhum, paris brest, brochette de fruits,3 choco

GALERIE PHOTOS

























