

## Apéritifs

1501	<b>Pain surprise charcuterie</b> (48 toasts)	45,80 €
1502	<b>Pain surprise poissons</b> (48 toasts)	59,00 €
1503	<b>Pain surprise crudités</b> (48 toasts)	36,00 €
1520	<b>Planche de charcuteries</b> (4 à 6 personnes) Filet mignon fumé, magret fumé, mortadelles, copa, jambon sec, pâté,...	24,50 € pers. sup. 5€
1546	<b>Mini quiches</b> (12 pièces) Quiche Lorraine, poireaux, 3 fromages, saumon épinards	9,90 €
1535	<b>Verrines</b> (6 pièces) Saumon fumé crème d'aneth, taboulé, poulet tomate confite, Fraicheur océane ananas crevette	9,50 €



## Spécialités des fêtes

1206	<b>Foie Gras de canard</b>	139,00€/kg
1207	<b>Saumon fumé au bois de hêtre</b>	78,00€/kg
1294	<b>Pâté en croûte Mignon</b> de veau, foie gras, truffe, pistaches	69,00€/kg
1233	<b>Pâté en croûte de faisán</b> au foie gras, ris de veau, 3 champignons	69,00€/kg
1246	<b>Pâté en croûte de St jacques</b> aux petits légumes	69,00€/kg
1201	<b>Boudin blanc</b>	24,50€/kg
1202	<b>Boudin blanc truffé</b>	29,50€/kg
1203	<b>Boudin blanc aux morilles</b>	29,50€/kg
1236	<b>Boudin Blanc de poissons</b> (St jacques, Eglefin)	39,00€/kg
1209	<b>Cochon de lait farci</b>	45,00€/kg
1296	<b>Assortiment de GALANTINES</b> (de canard, de poularde, de perdreaux)	59,00€/kg
<i>Les minis :</i>		
1223	<b>Mini boudin blanc</b>	29,50€/kg
1224	<b>Mini boudin blanc truffé</b>	35,50€/kg
1273	<b>Mini Knacki</b>	26,50€/kg
1291	<b>Mini pâté en croûte mignon</b>	59,00€/kg

## Entrées froides

1301	<b>Coquille de saumon</b>	7,90 €
1302	<b>Médaille de saumon rose et tomate aux crevettes grises</b>	12,50 €
1382	<b>Avocat Manhattan aux 2 saumons</b> (Saumon, Saumon fumé, Sauce cocktail vodka, avocat, poivrons rouges, oeuf dur, tomate)	7,90 €
1306	<b>Ananas surprise</b> (Crabe, saumon, saumon fumé, crevettes grises, sauce cocktail)	9,90 €
1312	<b>Tomate aux crevettes grises</b>	8,90 €
1303	<b>Cocktail de l'océan</b> (Saumon, crabe, crevettes grises, sauce cocktail)	7,90 €

## Entrées chaudes

6305	<b>Cassolette de Ris de veau aux morilles sauce vin jaune du Jura</b>	13,90 €
6117	<b>Cassolette de St Jacques en croûte feuilletée</b> Sauce onctueuse à la Fourme d'Ambert	9,90 €
6202	<b>Pavé de saumon sauce Armoricaine soupçon de gingembre</b> Carottes et épinards, déco oeufs de truite	9,90 €
6230	<b>Gambas et boudin de poissons sauce aux agrumes</b> Crème de petits pois mentholés, riz vénéré	9,90 €
6101	<b>Coquille St Jacques</b>	8,90 €
6001	<b>Vol au vent</b>	5,95 €
6002	<b>Bouchée ris de veau</b>	7,90 €
6003	<b>Crêpe au jambon</b>	4,50 €
6015	<b>Crêpe aux endives et julienne de jambon</b>	4,90 €
6403	<b>Escargot de Radinghem, Beurre à l'ail (1 pièce)</b>	1,00 €
<i>Les croquettes (60g)</i>		
1087	<b>Croquette au fromage</b>	1,30 €
1083	<b>Croquette aux crevettes grises</b>	1,60 €
1088	<b>Croquette au jambon Ibérique</b>	1,60 €

## Plats principaux

2408	<b>Jambon Braisé sauce Champagne</b> Gratin dauphinois, Endive Braisée, Fagot de haricots verts	14,90 €
2475	<b>Souris d'agneau caramélisée au romarin</b> Pommes de terre duchesse, Tomate provençale, Poire au vin	16,90 €
2455	<b>Filet mignon de veau archiduc aux cèpes</b> Gratin de pommes de terre boulangère, Champignon farci, Carottes vichy	15,90 €

## Les petites volailles

<b>Caille désossé farcie au raisin</b> 997	8,90 €	
<b>Pigeon désossé farci au foie gras (2 pers.)</b> 998	17,90 €	

## Volaille entière en Plat chauffant

C'est une volaille entière rôtie, coupée en parts puis disposée en plat chauffant avec son jus de cuisson.

4201	<b>Chapon fermier Label rouge</b> (3kg à 4kg = 8-10 personnes)	29,00 €/kg*
4202	<b>Pintade fermière Label rouge</b> (1,2kg à 1,5kg = 3-4 personnes)	23,00 €/kg*
4203	<b>Pintade chaponée, fermière Label rouge</b> (1,850kg à 2kg = 3-4 personnes)	29,90 €/kg*
4204	<b>Dinde fermière Label rouge</b> (3kg à 4kg = 8-10 personnes)	26,00 €/kg*
4205	<b>Poularde fermière Label rouge</b> (3kg à 4kg = 8-10 personnes)	26,00 €/kg*



## Farces en supplément

4250	<b>Farce traditionnelle</b> (Champignons, pistaches, volaille, foie de volaille, Sauternes)	23,00 €/kg*
4251	<b>Farce aux raisins et madère</b>	25,50 €/kg*
4252	<b>Farce au foie gras et sauternes</b>	33,00 €/kg*
4258	<b>Farce aux cèpes et armagnac</b>	29,50 €/kg*

## Sauces en supplément

4323	<b>Sauce suprême pour volaille</b>	6,50 €* *1/2 litre pour 5 personnes
4322	<b>Sauce suprême truffée</b>	9,00 €* *1/2 litre pour 5 personnes
4308	<b>Sauce Champagne</b>	6,50 €* *1/2 litre pour 5 personnes
4303	<b>Sauce Archiduc aux cèpes</b>	7,50 €* *1/2 litre pour 5 personnes



## Jambon à l'os entier braisé

La pièce de 5kg environ = 10-15 personnes  
4210 80,00 €

## Accompagnements

3309	<b>Plateau de légumes</b> (Voir composition dans les gourmets)	6,50 €/pers
2804	<b>Gratin dauphinois</b> (180-200g)	2,90 €
2839	<b>Pomme de terre viennoise</b> (180-200g)	2,70 €
2847	<b>Croquette de pomme de terre</b> (60g)	1,30 €

## Gourmets

### Gourmet Viandard

Plateau de 4 pers

3305 19,90 €/pers

Un voyage gustatif ! Des viandes d'exception. Des viandes maturées mais pas trop pour vous offrir des saveurs délicates et très parfumées.

Entrecôte <b>Wagyu</b> ou <b>Rubia Galega</b>	Tournedos de <b>Salers</b>
Pavé de boeuf <b>Angus</b>	Agneau <b>Haut-Pays</b>
Rumsteack <b>Blonde d'Aquitaine</b>	Brochette de <b>Charolaise</b>
Onglet de <b>Simmental</b>	Porc <b>Ibérique</b>
Grenadin de veau du <b>Limousin</b>	

### Gourmet des fêtes

Plateau de 2 pers

3306 14,90 €/pers

Tournedos lardé	<b>Cordon Bleu</b>
Onglet	<b>Saucisse de Noël</b>
Escalope de chapon	<b>Boudin blanc</b>
Mini boulette d'agneau	<b>Filet mignon fumé au foie gras</b>
Mini brochette de dinde	



### Légumes en supplément

3309 6,50 €/pers  
**Plateau de légumes à réchauffer**  
Carottes vichy, endivette braisée, fagot de haricots verts, tomate provençale, champignon farci, pomme de terre duchesse



### Gourmet enfant

Plateau de 2 pers

3312 3,90 €/pers  
**Steak haché, saucisse, cordon bleu, saucisson**  
Décor : oeuf dur, salade, tomate cerise

2708 3,00 €/pers  
**Location de mini-réchaud (gel inflammable compris)**