

COCKTAIL A 4,65 €**(7 pièces par personne)**

- 1 navette au jambon beurre
- 1 navette fromage
- 1 toast assorti fraîcheur
- 1 toast pain poisson
- 1 four salé chaud
- 1 canapé de pain surprise
- 1 chouquette

COCKTAIL A 7,00 €**(8 pièces par personne)**

- 1 navette au jambon beurre
- 1 navette fromage frais tomate
- 1 toast assorti
- 1 cake salé
- 1 brioche saumon fumé
- 1 four salé chaud
- 1 brochette au choix
- 1 mignardise sucrée au choix

COCKTAIL A 9,00 €**(6 pièces par personne avec boissons)**

- 1 navette au jambon beurre
- 1 toast poisson
- 1 toast polaire assorti
- 1 mini bagnat assorti
- 1 canapé pain surprise
- 1 mignardise sucrée
- 1 bout crémant brut pour 4
(jus d'orange eau et coca)

COCKTAIL DINATOIRE A 15,40 € (15 pièces par persome)

- 1 navette sésame jambon beurre
- 1 navette pavot fraîcheur
- 1 toast pain au choix
- 1 mini burger (bœuf fromage)
- 1 mini bagnat saumon fumé
- 1 canapé pain polaire au choix
- 1 mini poêlon fraîcheur
- 1 brochette de gambas
- 1 canapé pain surprise
- 1 brochette feta, melon
- 1 wrap thon crudité
- 1 verrine douceur sucrée
- 1 macaron
- 1 brochette fruit
- 1 mignardise sucrée

LUNCH, COCKTAIL, VIN D'HONNEUR, APERITIF**La pièce**

| | | |
|--------------|---|----------------|
| FROID | Navette assortie (G M) (mousse de foie, jambon, fromage) | 0,85 € |
| | Navette assortie (P M) (mousse de foie, jambon, fromage) | 0,55 € |
| | Toasts assortis (10 variétés aux choix) | 0,75 € |
| | Bagnat assorti (saumon fumé, thon) | 1,50 € |
| | Bagnat chèvre frais tomate confite | 1,20 € |
| | Mini briochin Lucullus | 1,00 € |
| | Torsade de saumon fumé « façon Lucullus » | 1,20 € |
| | Cake salé (jambon fromage, olive) | 0,75 € |
| | Pain surprise 50 pièces charcuterie ou au 3 fromages | 30,00 € |
| | Pain surprise 50 pièces périgourdine ou saumon fumé | 38,00 € |
| | Pain polaire 50 pièces fraîcheur (thon, crabe, crudités) | 32,00 € |
| | Pain crocodile 130 pièces (garniture aux choix) | 72,00 € |
| | Brochette (3 légumes ou 3 fromages) | 1,00 € |
| | Mini poêlon fraîcheur (poisson, périgourdine) | 1,50 € |
| | Mini polenta ou Mini moelleux (garniture au choix) | 0,60 € |
| | Mini muffin pesto, tomate et parmesan | 0,80 € |
| | Maki Courgette et saumon | 1,00 € |
| | Corolle croustillante (garniture aux choix) | 0,85 € |
| | Canapé club sandwich | 0,70 € |
| | Mini chou festif (garniture au choix) | 0,85 € |
| | Assorties (Mousse de jambon et pesto, | 1,50 € |
| | Verrines Bayonne/melon, tartare de saumon frais, etc) | 1,50 € |
| | Brochette de gambas/mangue la pièce | 1,10 € |
| | Saucisson sec en marquise 50 tranches | 16,00 € |
| | Hérisson garni 80 pièces (jambon, fromage, olives) | 34,00 € |
| CHAUD | Petits fours salés chauds (quiche, pizza, feuilleté) | 0,70 € |
| | Mini bouchée escargot | 1,10 € |
| | Mini noix de saint jacques provençale | 1,10 € |
| | Mini croque monsieur revisité (façon salon) | 0,75 € |
| | Mini burger (bœuf/fromage ou veau fromage) | 0,90 € |
| | Mini saveurs d'ailleurs | 1,30 € |
| | (Mini nem, acras de morue, beignet de crevette, etc...) | 0,90 € |
| SUCRE | Platzek nature ou aux fruits (la part) | 0,90 € |
| | Chouquette | 0,35 € |
| | Mignardise sucrée ou Macaron assorti | 0,80 € |
| | Mini mœlleux chocolat, cannelé fourré | 0,90 € |
| | Verrine douceur (3 chocolat, tiramisu, crème brûlée) etc. | 1,10 € |
| | Brochette de fruits frais | 1,10 € |

MENU SERVICE TRAITEUR 31 € 00

MENU TOUT INCLUS DANS NOTRE SALLE 51 € 00

Dos de cabillaud et ravioles de saumon fumé
Coulis de laitue parfumé

Canard en deux préparations
Son filet rôti et sa cuisse en Parmentier
Dans son jus aromatique aux herbes

Buffet de fromages, beurre : pain maison

Dessert au choix voir page 5

MENU SERVICE TRAITEUR 33 € 00

MENU TOUT INCLUS DANS NOTRE SALLE 53 € 00

Velouté Argenteuil aux asperges

Jambon d'York en cannelloni printanier
Sauce bigarade

Filet d'agneau en croûte de pesto

Buffet de fromages, beurre : pain maison

Dessert au choix voir page 5

MENU SERVICE TRAITEUR 34 € 00

MENU TOUT INCLUS DANS NOTRE SALLE 54 € 00

Filet de sole pochée et son soufflé au crabe
Flan de poireaux confit
Sauce douce au lait de coco

Tournedos de filet de veau
et son maki printanier
Jardin d'aromates et jus de truffes

Buffet de fromages, beurre : pain maison

Dessert au choix voir page 5

MENU SERVICE TRAITEUR 34 € 50

MENU TOUT INCLUS DANS NOTRE SALLE 54 € 50

Noix de saint jacques rôtie
Sur tournedos de saumon mariné
Légumes croquants
Sauce crème d'orange émulsionné

Cœur de filet de bœuf poêlé

Sauce périgourdine

Buffet de fromages, beurre : pain maison

Dessert au choix voir page 5

Le prix «Servi dans notre salle tout inclus » comprend :

La mise à disposition de notre salle, l'espace sonorisation

La fourniture des nappes et serviettes

La préparation de la salle, le service et le nettoyage de la salle sur base 8H00 de prestation

MENU SERVICE TRAITEUR 32 € 50

page 3

MENU TOUT INCLUS DANS NOTRE SALLE 52 € 50

Langue Lucullus « maison » revisité
Figue et raisins : Gelée de sauternes et brioche

Filet de pintadeau poêlé
Jus lié aux amandes douces
Et beurre de morilles

Buffet de fromages, beurre : pain maison

Dessert au choix voir page 5

MENU SERVICE TRAITEUR 42 € 00

MENU TOUT INCLUS DANS NOTRE SALLE 62 € 00

Mille feuille de foie gras frais « maison »
Chips de pomme granit et céleri
Gelée de figue et dés de brioche

Gambas flambée rôtie sur tartare de bar
Julienne de mangue, gingembre, citron vert

Filet de caille en habit vert
sa corolle orientale
Sauce au parfum exotique

Buffet de fromages, beurre : pain maison

Dessert au choix voir page 5

MENU SERVICE TRAITEUR 39 € 50

MENU TOUT INCLUS DANS NOTRE SALLE 59 € 50

Foie gras de canard Maison
sur fond d'artichaut rôti tiède
Salade de mâche balsamique

Mille feuille de saumon frais et fumé
Perles marines aux œufs de truite
Sauce framboisière

Magret de canard rôti à la normande
Laqué au miel et vanille
Sauce crème parfumée au cidre

Buffet de fromages, beurre, pain maison

Dessert au choix voir page 5

ACCOMPAGNEMENT DES PLATS : voir page 6
3 garnitures au choix inclus dans le prix

ACCOMPAGNEMENT (3 garnitures par plats inclus dans le prix des menus) – Notre carte

| | | |
|-----------------------|---------------------------------|---|
| Gratin dauphinois | Mille feuille de pomme de terre | Ecrasé de pomme de terre à l'huile d'olives |
| Tian se légumes | Chartreuse de légumes de saison | Flan aux 3 légumes |
| Flan de poireaux | Endive braisée | Flan aux cèpes |
| Beignet de brocolis | Tomate provençale revisitée | Fagot d'haricots verts ou d'asperges |
| Mini cœur d'artichaut | Brochette de légumes de saison | Purée de polenta |

BUFFET DETENTE 16 €00 - Buffet

(Uniquement en service traiteur)

Assortiment de charcuterie fine

(Saucisson sec, ail, mortadelle, rillettes)

Pâté en croûte en gelée

Rôti de porc cuit à la moutarde à l'ancienne

Cuisse de poulet aux fines herbes

Assortiment de crudités aux choix voir page 5

Camembert et mimolette pain beurre

Tartelette aux fruits

Plats de la carte pouvant servir à l'élaboration de vos menus – Notre carte

ENTREES FROIDES

Assiette gourmande périgourdine
(Lucullus, langue fumé, foie gras, magret fumé)
Terrine de ris de veau, artichauts, petits légumes
Foie gras de canard à l'ancienne (MAISON)
Cornet de jambon d'York aux asperges
Assiette maraîchère et charcuteries fines
Demi langouste à la parisienne sauce verte
Demi ananas à la martiniquaise sauce cocktail
Terrine de saint Jacques, sole saumon sauce cocktail
Médaille de saumon printanier, mayonnaise
Bûchette de jambon à l'os aux asperges

VOLAILLES ET VIANDES

Cuisse de canard confite rôti aux poires
Ballottine de volaille rôtie aux asperges
Gigot d'agneau rôti aux cèpes
Noisettes de veau à la moutarde de Meaux

ENTREES CHAUDES

Velouté aux asperges, champignons, brocolis
Langue de bœuf sauce gribiche ou madère
Jambon de Prague braisé à la bière de Jenlain
Cassolette de ris de veau aux artichauts
Filet de turbot et sa mousseline d'écrevisse
Filet de rouget provençal
Cassolette de saumon, sole, saint Jacques
Filet de sole aux crevettes grises sauce normande
Pavé de vivaneau et roulé de filet de sole provençale
Filet de sandre printanier sauce chablis

PLAT UNIQUE

Choucroute royale
Coucous royal (poulet, mouton, merguez, boulette)
Cassoulet toulousain
Coq au vin Etc.....

CARTE DES SORBETS

Pouvant être inclus dans vos menus ou buffet

* Sorbet Pomme verte * Sorbet Ananas * Sorbet Noix de coco * Sorbet à la rose
* Citron vert * Sorbet Saveur violette * Sorbet Mangue * Sorbet poire

NOTRE CHEF DE CAVE A SELECTIONNE POUR VOTRE PLAISIR

| | | | |
|---------------------|------------|--------------------------|------------|
| Riesling | La Bt 12 € | Bordeaux (terres douces) | La Bt 14 € |
| Muscadet | La Bt 10 € | Côte de Blaye | La Bt 16 € |
| Touraine Sauvignon | La Bt 12 € | Saint Emilion | La Bt 22 € |
| Bourgogne Aligoté | La Bt 16 € | Blanc de Blanc | La Bt 14 € |
| Saint croix du mont | La Bt 18 € | Mont Louis sur Loire | La Bt 14 € |
| Côte de Provence | La Bt 12 € | Champagne Brut | La Bt 28 € |

Proposition de forfait boissons à discrétion * pour le repas: exemple

Muscadet + bordeaux terre douce + eau plate et gazeuse + jus d'orange + coca

= 8€00/personne

* A consommer avec modération

Le prix «Servi dans notre salle tout inclus » comprend :

La mise à disposition de notre salle, l'espace sonorisation tout équipée

La fourniture des nappes et serviettes,

La préparation de votre salle, le service et le nettoyage de la salle

Buffet campagnard traiteur 25 € 00

Buffet campagnard servi dans notre salle tout inclus : 45 € 00

BUFFET D'ENTREES DE CHARCUTERIES

Terrine de campagne aux noisettes

Marquise de saucisson sec

Saucisson à l'ail

Chorizo au piment d'Espelette

Jambon de Bayonne et son panaché de melon

Terrine de Potjevlesch

Tartine de Rillettes de canard moutarde a l'ancienne

Buffet de Salades au choix voir page 5

BUFFET DE VIANDES

Jambon à l'os reconstitué en gelée et verdure

Rôti de bœuf printanier en marquise

Filet de poulet rôti aux mariné fines herbes et agrumes

Buffet de Salades au choix voir page 5

ROUE DE BRIE DE MEAUX et Méli mélo de salades

Pain blanc, beurre, café, cornichons, oignons et Sauces

DESSERT Tarte aux pommes **ou** tarte aux fruits de saison

Buffet découverte en 5 buffets prix traiteur 38 € 00

Buffet découverte servi dans notre salle tout inclus : 58 € 00

Le même buffet peut vous être servi avec un plat chaud en

Remplacement du buffet de viandes (nous consulter)

BUFFET TERROIR

Langue Lucullus au foie gras frais « maison » revisité

Foie gras frais à la figue sur toast de pomme poêlée

Terrine de ris de veau, artichaut et petits légumes

BUFFET DE LA MER

Brochette de gambas et mangue citronnée au gingembre

Roulé de filet de sole en mousseline de saumon fumé

Noix de saint jacques en habit vert de poireaux

Buffet de Salades au choix voir page 5

BUFFET DE VIANDES

Filet de caille en chaud froid

Cannelloni de veau en robe de gaspacho

Baron de charolais en éventail

Buffet de Salades au choix voir page 5

BUFFET DE FROMAGES

Pain blanc et Campagne beurre, condiments, sauces

BUFFET DE DESSERTS : voir page 5

NOTRE CARTE

Entrées Froides

- Assiette gourmande périgourdine
- (Lucullus, langue fumé, foie gras, magret fumé)
- Terrine de ris de veau, artichauts, petits légumes
- Foie gras de canard à l'ancienne (MAISON)
- Cornet de jambon d'York aux asperges
- Assiette maraîchère et charcuteries fines
- Demi langouste à la parisienne sauce verte
- Demi ananas à la martiniquaise sauce cocktail
- Terrine de saint Jacques, sole saumon sauce cocktail
- Médaillon de saumon printanier, mayonnaise
- Bûchette de jambon à l'os aux asperges

Entrées Chaudes

- Velouté aux asperges, champignons, brocolis
- Langue de boeuf sauce gribiche ou madère
- Jambon de Prague braisé a la bière de Jenlain
- Cassolette de ris de veau aux artichauts
- Filet de turbot et sa mousseline d'écrevisse
- Filet de rouget provençal
- Cassolette de saumon, sole, saint Jacques
- Filet de sole aux crevettes grises sauce normande
- Pavé de vivaneau et roulé de filet de sole provençale
- Filet de sandre printanier sauce chablis

VOLAILLES ET VIANDES

- Cuisse de canard confite rôti aux poires
- Ballottine de volaille rôtie aux asperges
- Noisettes de veau a la moutarde de Meaux

PLAT UNIQUE

- Choucroute royale
- Coucous royal (poulet, mouton, merguez, boulette)
- Gigot d'agneau rôti aux cèpes
- Cassoulet toulousain
- Coq au vin .. Etc...

ACCOMPAGNEMENT (3 garnitures par plats inclus dans le prix des menus)

- Gratin dauphinois
- Tian se légumes
- Flan de poireaux
- Beignet de brocolis
- Mini coeur d'artichaut
- Mille feuille de pomme de terre
- Chartreuse de légumes de saison
- Endive braisée
- Tomate provençale revisitée
- Brochette de légumes de saison
- Ecrasé de pomme de terre à l'huile d'olives
- Flan aux 3 légumes
- Flan aux cèpes
- Fagot d'haricots verts ou d'asperges
- Purée de polenta

CARTE DES DESSERTS AU CHOIX INCLUS DANS LE PRIX DES MENUS ET BUFFETS

***FRAMBOISIER, FRAISIER, ANANAS, POIRE, ABRICOT, TUTTI FRUIT**

***TROIS CHOCOLAT** (biscuit croquant chocolat blanc, lait, noir)

***CHOCO POIRE** génoise mousse poire et mousse chocolat lait

***OPERA** (biscuit amande, crème au beurre praliné, ganache chocolat))

***SUPREME BLANC** (ganache chocolat blanc, biscuit progrès, framboise)

***TROIS FRUITS ROUGES** dacquoise nature crème anglaise 3 fruits

***CARPEAUX** (biscuit progrès, crème marron, marrons glacés)

***TROPICAL** (mousse framboise et passion sur biscuit Joconde)

***NOUGAT** ou **MANDARINE** ou **POIRE CAMEL** ou **SPECULOOS**

***MIGNARDISES** et **MACARONS** (5 par personne)

ENTREMETS GLACES

***EXOTIQUE** (sorbet passion, crème glacé vanille, meringue, coulis de fruits exotique)

***MERVEILLEUX** (mousse chocolat, meringue copeaux de chocolat, coulis de chocolat)

***MELBA** (sorbet pêche et groseilles, crème glacée vanille, meringue coulis de pêche)

***VACHERIN CAMEL** (crème glacée caramel et vanille, mousse café nougatine)

AUTRES PATISSERIES AVEC SUPPLEMENT (NOUS CONSULTER)

***FARANDOLE DE DESSERT** (3 ou 4 variétés de gâteaux aux choix)

***PIECE MONTEE EN CHOUX** (3 choux par personne)

***BERCEAU, CHAPELLE** ou **AUTRES PIECES**

***MISSEL FRUITS DE SAISON**

***BUFFET DE DESSERTS** : mignardise, verrine, gâteau, crème etc....

***FONTAINE AU CHOCOLAT ET BROCHETTES DE FRUITS FRAIS**

Descriptif des crudités et salades composées pouvant Rentrer dans la composition de vos buffets

**CAROTTES, CELERI REMOULADE, CONCOMBRE CREME, POIREAUX,
BETTERAVE ROUGE, HARICOTS VERTS et TOMATES CHAMPIGNON A LA GRECQUE ETC.**

TABOULE : semoule de blé, raisins, poivrons, tomates, menthe, **citron**

SALADE BOMBAY : carottes râpés, choux blanc émincé, fèves, pomme granny **Sauce curry**

SALADE PERLES JARDINIÈRE : pâte ronde, carottes, concombre, orange, ciboulette **vinaigrette**

SALADE BRETONNE : chou fleur, pomme de terre, artichaut, oeufs, tomate **vinaigrette**

SALADE ALCAZAR : céleri, œufs radis, gruyère, tomates **vinaigrette**

SALADE GASPACHO : penne, concombre, tomate carotte, maïs **sauce gaspacho et huile de noix**

SALADE BRÉSILIENNE : riz, maïs, petits pois, tomates **vinaigrette**

SALADE CAPRICE : endives, fonds d'artichauts, julienne de légumes, **vinaigrette**

SALADE EXOTIQUE : maïs, palmiers, tomates, feuille de vigne, **vinaigrette**

SALADE FLAMANDE : pomme de terre, haricots blancs, tomates, **vinaigrette**

SALADE GAULOISE : pomme de terre, haricots verts, tomates, jambon, céleri, **crème**

SALADE ITALIENNE : pâtes, basilic, tomates, poivrons, œufs, **vinaigrette**

SALADE ORIENTALE: soja, poivrons, champignons, tomates, olives, **vinaigrette**

SALADE ORLOFF : riz, fonds d'artichauts, asperges, tomates, **crème fraîche**

SALADE PIEMONTAISE: pomme de terre, œufs, tomates, cornichons, **mayonnaise**

SALADE PRINTANIÈRE : haricots verts, tomates, pomme de terre, **crème fraîche**

SALADE RACHEL : champignons, carottes, courgettes, palmiers, **vinaigrette**

SALADE DE RIZ NICOIS : riz, concombre, tomates, olives, **vinaigrette**

SALADE MIDINETTE : tomate, cœur de palmier, carottes, concombre, **vinaigrette**

SALADE VALDROF : céleri rave, pomme reinette, noix, **crème fraîche**

SALADE TEXANE : blé, haricots rouges, maïs, poivrons, tomates, **vinaigrette**

SALADE GRECQUE FETA : concombre, tomates, olives noires, feta, **huile d'olive**

SALADE HAWAÏENNE : pâte fusini, dés d'ananas, tomate, céleri branche **Sauce barbecue**

SALADE MEDINA:courgettes grillées, carottes, pois chiche, poivron, tomate, raisins **cumin gingembre**

SALADE DES ANDES : quinoa, concombre, tomate et raisins **sauce aux agrumes**