

## « Cocktail Apéritif » 2018

« Canapé Gourmet chic » Vendu en plateau de 63 pièces ..... 45€

Noix de jambon sec crème roquette, mini clafoutis aux herbes, parmesan tomate, mini cake, saumon à l'estragon, pain chutney de mangue, mousseline de poulet, cube de foie gras, crème fromagère,



Verrines cocktail 1.10 €



Fromage aux herbes poivron, Noix de Saint-Jacques-tomates marinées, Tartare de saumon-crème concombre, Crevette façon tartare-crème ciboulette/tomates.

## « Vos Entrées »

..... FROIDES

\* Plaisir au saumon fumé\* 8.40 €

(Saumon fumé, pétoncles, chair de crabe, langoustine, salade)



**\* Parfait de Foie Gras\* 8.80€**

*(Foie gras de canard maison accompagné de toasts sur lit de gelée et confit de figues)*



**\*Périgourdine des trois amis 8,80 €**

*Foie gras, saumon fumé, gésiers salade au vinaigre balsamique*

*Une entrée qui met en avant des produits nobles .*

**..... CHAUDES**

**\*Bol brioché aux noix de Saint-Jacques 6,90 €**

*Noix de Saint-Jacques, crevettes et saumon fumé dans une brioche*

**« Vos Poissons ».**

*Dos de cabillaud grillé à la crème de Die ..... 8.20€*

*Pavé de sandre Rôti sauce beurre blanc ..... 9.50 €*

*Filet de bar à la sauce provençale ..... 8.40 €*

*Accompagné d' un mille feuille de légumes*



## « Vos Viandes »

### Volaille

Fondant de chapon farci aux fruits sec .....	8.00 €
Fondant de pintade farci aux morilles .....	8.10 €
Moelleux de dinde farci au morilles.....	8.00€



### Veau & Porc

Ballotin de veau aux champignons.....	8.50 €
Mignon mariné sauce crème des bois.....	8.30 €

### Gibier

Pavé de cuissot de Cerf sauce grand veneur .....	9.80€
Pavé de kangourou grillé Petit Anjou .....	8.90 €
Pavé d' autruche sauce baies roses.....	9.20 €

## « Vos Garnitures de Légumes »

\*Tatin aux légumes du soleil \*Fricassée des bois \*Grenaille confite à la graisse de canard

\* Crumble de légumes et cranberries

3.80 € les 2 légumes