

« 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