

## Apéritifs Salés

### Coquilles apéritives :

- œ Foie gras-figue
- œ Avocat-crevette
- œ Tartare de tomate-fromage de brebis

### Verrines Créatives :

- œ Feta-betteraves-basilic
- œ Verrine du pêcheur
- œ Verrine mexicaine aux trois poivrons
- œ Caviar d'aubergine

### Toasts et Petits Fours :

- œ Cake au parmesan
- œ Mini bouchée de la Mer
- œ Toast Tapenade
- œ Mini Sandwich Jambon-Crudité

## Apéritifs Sucrés

### Verrines Créatives :

- œ Verrines aux fruits rouges-  
crème anglaise
  - œ Verrines aux trois chocolats  
et Mignardises (Tartelettes, Opéra,  
Brochettes de Fruits)
- 8 Pièces/personne : 12 €  
12 Pièces/personne : 15 €  
15 Pièces/personne : 20 €

## Option Boissons

- œ Eau pétillante 2 €
- œ Eau minérale 1,50 €
- œ Coca 3 €
- œ Orangina 3 €
- œ Jus de Fruit 3 €
- œ Champagne 6 €
- œ Vin 5 €

## Nos Menus à composer

Nous consulter pour un devis

### Nos Entrées :

- œ Trio de Galettes aux Saumons Œufs-  
Saumons
- œ Crumbles de Légumes
- œ Duc de Roie gras de Canard, Pain  
d'Épices
- œ Salade du Pêcheur

### Nos Plats Chauds :

- œ Poulet caramélisé aux Cèpes  
et Fignes—Trio de Légumes
- œ Cabillaud de St-Jacques  
sauce Morilles, Riz Safrané aux  
Amandes
- œ Pièce de Veau braisé et ses Patates  
douce persillés
- œ Tajine de Poulet aux Olives et Citrons  
confits et Fond d'Artichaud

### Nos Desserts :

- œ Assiette Gourmande du Chef (1 verrine  
aux Fruits, 1 Fondant au chocolat, 1  
Tartelette aux Citron)
- œ Salade de Fruits de Saison et sa Boule  
de Glace
- œ Brochette d'Ananas et sa crème des  
Iles
- œ Coupelle Pâtisseries du Chef  
(Framboisier)
- œ Pièce Montée (A partir de 2,50€ la  
part)

## Nos Buffets

22 €/Personne, Service compris

### Buffet « Asia »

- œ Nems sur lit de Raquette
  - œ Ravioli aux Crevettes et Médaillon  
de Saumon
  - œ Salade de Fruits
- ### Buffet « Roma »
- œ Salade Mozzarella, Tomate, Olives Farcies,  
Crevettes à l'huile d'Olive
  - œ Pizza ou Tagliatelles aux Cèpes  
et Saumons
  - œ Tiramisu
- ### Buffet « Bollywood »
- œ Cheese Nan
  - œ Poulet Tandoori Safrané
  - œ Sambar Légumes (Aubergines, Courgettes,  
Cignons, Tomates)
  - œ Verrines Vanilles aux Parfums des Indes

### Buffet « Mexico »

- œ Tortillas et Guacamole
  - œ Fajitas aux Poulets
  - œ Chili con Carne
  - œ Glace Margarita, Ananas
- ### Buffet « Mille et Une Nuit »
- œ Pastillas aux Poulets et Amandes
  - œ Couscous Royale ou Tajine de Veau aux  
Pruneaux et Amandes ou Tajine de Poulet  
aux Olives et Citron confits

### Buffet « Orientale »

- œ Salade de Fruits de Saison ou Pâtisseries  
Orientale
- œ Décoration de Table : Forfait de 5€/personne
- œ Nappage en tissu, Housse de  
chaise, Serviette de table, Décoration de table  
personnalisée...

### Frais de Déplacement : 1€/Km

Note : Devis sur Demande pour la Location de la Vaisselle