

# VIN D'HONNEUR

12,50€

(Boissons + 5 petits  
fours + 1 verrine,  
Sans service)

15,00€

(Boissons + 7 petits  
fours + 1 verrine,  
Sans service)

1,50€

Service x nbre de  
clients

## PETITS FOURS CHAUDS

- Roulé andouille
- Quiche Lorraine
- Croûtons au lard
- Mini kebab
- Palmito au saumon
- Croûton rilette de canard à la framboise
- Croque-Monsieur saumon & épinards
- Croque-Monsieur à la tomme de Savoie
- Feuilleté boudin compote
- Mini burger canard
- Briochine d'escargot

## PETITS FOURS FROIDS

- Toast crevette
- Toast jambon cru
- Toast saumon fumé maison
- Wraps saumon fumé
- Wraps jambon fromage
- Brochette crevette / Tomate / Ananas
- Pain d'épices Fourme d'Ambert et noix
- Navette rilette de saumon
- Briochine foie gras confiture d'oignons

## VERRINES

- Tartare de saumon, crème de cresson
- Concassée de tomates & mozzarella au pesto, lanières de jambon cru
- Tartare de noix de Saint Jacques aux herbes Mousse de betteraves
- Guacamole d'avocat, concassée de tomates basilic, crème citronnée

### BOISSONS :

- Crémant de Loire (2 verres/pers...flûte de 12cl)
- Softs : jus d'orange, coca-cola, eaux plates et gazeuses
- Option : jus de fruits frais minute avec présentation (2.50€ par per)
- Droit de bouchon : 5.00€ si vin fourni par le client

# CARTE

<i>40,00€</i>	<i>42,00€</i>	<i>46,00€</i>	<b>OPTION</b>
MENU À 40,00€ <i>Assiette mise en bouche (3 chauds/ 3 froids) Plat Fromage Dessert</i>	MENU À 42,00€ <i>Sans dessert et sans boisson</i>	MENU À 46,00€ <i>Avec dessert sans boisson</i>	4,00€ <i>Assiette de mises en bouche (3 chauds/ 3 froids)</i>
<i>Sans boisson</i>			

## ENTRÉES

- Assiette Fraicheur (melon, jambon cru, avocat, crevettes, saumon fumé, glace Porto)
- Assiette Terre et Mer (Foie gras, magret de canard, gésiers, tartare aux 2 saumons, crème d'Asperges)
- Mille-feuille de Sarasin de cabillaud, petits légumes, crème ciboulette
- Terrine froide maison de saumon et Saint Jacques, crème d'asperges, endives à la Provençale, dos de julienne sauce Noilly Prat, brunoise de légumes au basilic
- Dorade grillée, beurre de cresson, julienne de légumes
- Filet de sandre, beurre blanc
- Foie gras maison et ses toasts
- Feuilleté Terre et Mer aux piments d'Espelette (joues de sandre et escargots à la Provençale)
- Dos de cabillaud saveur brandade de morue, sauce aux poivrons doux
- Duo de limande Sole Tropicale et Saint Jacques, sauce Côteaux d'Aubance
- Filet de perche, fondue de poireaux, flan de légumes

## PLATS

**(Accompagnés d'un assortiment de légumes)**

- Fondant de porc à l'Aigre Doux ou sauce tartiflette
- Ballotine de volaille aux morilles sauce Porto
- Tournedos de joues de bœuf (France) aux pleurotes de Froid Fonds
- Confit de canard du Maine, pomme à l'ail, sauce poivre
- Faux filet Rôti, sauce poivre (France) ou Marchand de vin
- Quasi de veau, sauce pleurotes de Froid Fonds (France)
- Magret de canard aux fruits rouges
- Noisette d'agneau (France ou N-Z) de 7 heures
- Lotte à l'Américaine
- Pavé de Veau (France)
- Tournedos de filet de bœuf, sauce périgourdine
- Cuisse de canard à l'orange ou champignons

*Vaisselle commandée par nos soins à la charge du client (entre 3,50€ et 5,00€)*

*Pour les personnes en supplément pour le dessert :*

*- 6,00€ 1 verre de vin + 1 dessert + 1 café*

*Frais de déplacement : 1,50 du km.*

# CARTE

40,00€

MENU À 40,00€

Assiette mise en bouche  
(3 chauds/ 3 froids)

Plat

Fromage

Dessert

Sans boisson

42,00€

MENU À 42,00€

Sans dessert et sans  
boisson

46,00€

MENU À 46,00€

Avec dessert sans  
boisson

OPTION

4,00€

Assiette de mises en  
bouche (3 chauds/  
3 froids)

## FROMAGES

- Vieux pané chaud
- Brochette de fromages et raisins

## DESSERTS

- Crème Brûlée saveur vanille
- Fraise Melba
- Tiramisu aux fruits rouges ou café
- Sablé framboises & oranges – crémeux Yuzu
- Brioche perdue aux pommes, marmelade d'oranges et glace vanille
- Tarte fine sucrée aux pommes saveur glace caramel
- Croquant aux trois chocolats
- Omelette norvégienne Rhum Raisins
- Délice Mayennais
- Entremet Gianduja, tutti frutti à la passion
- Fraisier ou Framboisier
- Assiette gourmande (3 desserts), supl. 1,80€
- Mini pièce montée (4 choux), supl. 3,20€

Possibilité selon vos souhaits : Opéra, Forêt Noire, Tarte tatin, Saint Honoré.

Sur demande une carte de desserts de chez « ID Sucrée » peut vous être proposée.

Vaisselle commandée par nos soins à la charge du client (entre 3,50€ et 5,00€)

Pour les personnes en supplément pour le dessert :

- 6,00€ 1 verre de vin + 1 dessert + 1 café

Frais de déplacement : 1,50 du km.

## COMPRIS DANS LE PRIX



Mise en place



Nappage



Service



Eau bouteille



Pains

## FORFAIT BOISSON

*14,00 €*

*12,00€ sans apéritif*



Crémant de Loire ou cocktail Le Camélia



Sauvignon ou Chardonnay ou Côte de Gascogne



Saint Nicolas de Bourgeuil ou Bordeaux Château Les Serres



Vin de dessert :  
Crémant de Loire ou Côteaux de l'Aubance



Café, Thé