

Apéritif petits fours salés Apéritif petits fours salés

Apéritif petits fours salés Apéritif petits fours salés

CANAPÉS série spéciale fin d'année

Saumon fumé, foie gras, viande de grison ricotta, magret de canard, chorizo mousseline de petits pois, jambon cru Philadelphia tomate cerise, tartare de crevettes, gambas mousseline de mangue, guacamole écrevisse tomate cerise, Saint Jacques mousseline de carotte, mousse de chèvre œufs de saumon, saucisse sèche.

Coffret de 15	19,75€
Coffret de 24	30,90€
Coffret de 40	50,90€

PAIN SURPRISE

Assortiment	55,00€
Saumon	60,00€

NAVETTES ASSORTIES : (jambon blanc , jambon de pays , magret de canard fumé, mousse de thon, mousse de volaille au curry, saumon fumé maison, 1.40€/pièce

Navette foie gras	1,65€/pièce
-------------------	-------------

Amuse –bouche ASSORTIS à réchauffer

Quiche, pizza, gougère, gnocchi, croissant bacon, saucisse feuilletée, bouchée à la reine, mini bouchée escargot, 1,10€ pièce

Verrines:

Potimarron et crème de Bleu	1,20€
Mousseline de haricots blanc et foie gras	1,40€
Mousseline de pomme de terre et chips de speck	1,30€

Nous pouvons aussi vous proposer un large choix de verrines, n'hésitez pas à vous renseigner en magasin

entrées entrées froides entrées chaudes entrées chaudes

entrées entrées froides entrées chaudes

Entrées froides

SERVIES SUR ASSIETTE CAUTION OBLIGATOIRE DE 10€/COUVERT

Carpaccio de magret de canard, chicon en julienne et moutarde à l'ancienne 11,40€

Saumon fumé mousseline de mangue, quenelle de tartare de crevette 12,80€

Potage de potimarron froid, rouget Barbet poêlé, foie gras de canard 15,50€

Bavaroise de crustacés et crabe 12,80€

Foie de canard aux figes, crème balsamique, chips de confiture de figes 16,50€

Langoustines poêlées crème aux écorces de citrons vert sur Paris à la Grecques et poireaux fondants 19,00€

Et toujours au détail foie gras (120€/ kg) et saumon fumé, maison (90€/kg)

Entrées chaudes

SERVIES EN BARQUETTE PRATIQUE POUR LE RÉCHAUFFAGE

Tourte aux artichauts au foie gras 11,20€

Artichauts farcis faux olives et fromage de chèvre jus persil 7,50€

Bouchée ris de veau/volaille. 9,75€

Bouchée spéciale cœur de ris de veau 13,20€

Bouchée fruits de mer (sauce normande champignons, moules, St Jacques, crevettes, gambas juliennes de carottes et poireaux) 13,90€

Ficelle océane Saumon fumé-saumon frais, crevettes, moules, julienne carottes et poireaux, sauce normande 5,25€

Cassolette de St Jacques Champignons de Paris sauce Normande, gratinée 15,00€

Flan de foie gras fricassée aux morilles 14,50€

Vol au vent aux escargots de Bourgogne 9,00€

Plats chauds plats chauds menu de fête menu de fête

Plats chauds plats chauds menu de fête menu

PLATS CHAUDS À LA CARTE

PLATS SERVIS EN BARQUETTE PRATIQUE POUR LE RÉCHAUFFAGE

Jambonnette de volaille au foie gras et brisure de truffes, gratin dauphinois, carottes glacées, fricassée de champignons (Paris, pleurotes, girolles) 19,80€

Grenadin de veau poêlée sauce morilles, pommes de terre fondantes, poêlée de légumes de saison 18,60€

Civet de marcassin marrons braisés et pommes fruits en l'air, garniture grand-mère 16,40€

Selle d'Agneau roulée aux herbes, tian de légumes, pommes de terre grenailles rôties à l'ail des ours 18,20€

Parmentier de joue de bœuf sauce poivrade truffée, cèpes, fèves, carottes, tomates cerises 14,00€

Fricassée de Saint Jacques, et gambas, sauce Normande, risotto et carottes confites 21,00€

Bar poêlé en Escabèche, mini navet, pois gourmands, carottes fanes, asperges vertes 23,30€

Bûches spécialités *bûches traditionnelles*

bûches traditionnelles Bûches traditionnelles

Bûches

4 / 6 / 8 / 10 PARTS

6,90 € la part

FLEUR DE SEL biscuit financier chocolat, mousse chocolat, bavaroise vanille et craquant chocolat, billes de caramel tendre à la fleur de sel

LA HIBISCUS biscuit cuillère, crémeux banane passion, gelée d'hibiscus, bavaroise vanille

LA POIRE biscuit joconde, croustillant Dulcey, crème brûlée vanille, compotée des poires au cognac, mousse poires caramélisées

ORANGETTE biscuit joconde chocolat oranges confites, mousse chocolat à l'ancienne, crémeux orange, gelée d'orange

CHEESECAKE biscuit financier citron, crémeux spéculos, compotée framboises pépin, mousse façon cheesecake

LA BADIANE biscuit financier, crémeux pistache, compotée de fraises badiane, mousse chocolat inspiration fraises

CACAHUETES biscuit financier chocolat cacahuètes, croustillant praliné cacahuètes, crémeux chocolat au lait, bavaroise cacahuètes, ganache montée chocolat au lait

Bûches traditionnelles crème au beurre

4 / 6 / 8 / 10 PARTS

Chocolat, café ou praliné 5.20 € la part

Grand –Marnier oranges confites 5.50 € la part

Petits fours frais sucrés

Assortiment de pâte à choux, tartelettes, spécialités etc.....

Boite de 15 petits fours assortis 18,75 €

Boite de 20 petits fours assortis 25,00 €

Boite de 30 petits fours assortis 37,50 €

SPECIALITES en chocolat desserts glacés

DESSERTS GLACES Spécialités de chocolat

BUCHES ET DESSERTS GLACEES

NOUGAT GLACE biscuit joconde, insert nougat glacé, sorbet framboise

CHOCOCOCO biscuit dacquoise coco, sorbet coco avec coco râpée, cœur meringue, glace chocolat

Disponibles en 4/6/8 parts 6,30€ la part

OMELETTE NORVÉGIENNE (glace vanille rhum-raisins macérés au rhum sur lit de génoise et meringue italienne flambée) .

DUO VANILLE FRUITS ROUGE

4/6/8/10 PARTS 5,70 € la part

NOS SPECIALITES

Les Picardines Praliné au Cointreau, enrobé d'un chocolat aromatisé à l'orange, dégustation et conservation à 3°C

La boite de 250gr 20,60 €

La boite de 375 gr 28,60 €

La boite de 500 gr 37.15 €

Les langues de femmes

craquant aux épices boites de 250grs 9.50 € la boite

PAIN DE TRADITION PAINS SPECIAUX

PAIN DE TRADITION PAINS SPECIAUX

PAIN

Baguettes 250 grs	
FROMENT	1.20 €
BIOLOGIQUE, GRAINES, LEVAIN	1,30 €
Les pavés de table 50 grs	0. 60 €/U
Pain de mie 400 grs	4,00 €
Pain brioché aux figues 200 gr	4,50 €
Pain de mie à toasts petit diamètre	3,30 €
Navette vide	0.90€/pièce
Pain d'épices nature pour le foie gras	10,50€

SPECIAUX

<u><i>Le nordique 350grs</i></u> (farines de froment et sarrasin)	3,90 €
<u><i>Le seigle 300 g</i></u>	3,90 €
<u><i>Le seigle citron 300 grs</i></u>	4,20 €
<u><i>Le céréales et graines 300 grs</i></u>	3,90 €
<u><i>Le complet 300 grs</i></u>	3,90 €
<u><i>Le campagne 300 grs</i></u>	3,90 €
<u><i>Le bucheron 300 grs</i></u> (idéal gibier, mais aussi charcuterie, fromages bleus)	3,90 €
<u><i>Le maïs 300 grs</i></u>	3,90 €
<u><i>Le pavé de froment 250 grs</i></u> (pain nature à la croute fine et à la mie intense, idéal avec saumon fumé, foie gras)	2,60 €

n'hésitez pas à nous demander conseil pour vos accords mets/pains