



# Apéritif petits fours salés Apéritif petits fours salés Apéritif petits fours salés Apéritif

## CANAPÉS série spéciale fin d'année

Foie gras, Tartare de crevettes, Ecrevisses avocat tomate cerise, Rillettes de dorade au Safran, Mousse de chèvre frais aneth et œufs de saumon, Magret de canard fumé, Saucisse sèche, Rouelle de volaille aux morilles, Saumon fumé, Tartare de poivrons, Œufs mimosa, Mousseline de mangue et gambas.,

Coffret de 15	19,75€
Coffret de 24	30,90€
Coffret de 40	50,90€
Coffret de 54	68,40€

NAVETTES ASSORTIES: (jambon blanc , jambon de pays , magret de canard fumé, mousse de thon, mousse de volaille au curry, saumon fumé maison, 1.35€/pièce

## Amuse –bouche ASSORTIS à réchauffer

Quiche saumon, quiche, lorraine, quiche légumes, pizza, croissant bacon, saucisse feuilletée, bouchée à la reine, mini bouchée escargot, feuilleté chèvre, friand chair. 1,10€ pièce

## Mise en bouche (en mini cassolette)

Ficelle Océane	2,10€
Escalope de Saumon et piperade	2,90€
Saint Jacques sauce Champagne, risotto	2,50€

**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*

**Tartare de Saumon** et avocat et son nuage de crème au citron vert 9,50€

**Terrine de lapereau** au Chardonnay, persillée, Chutney d'abricot, compotée d'échalottes 7,90€

**Buchette de Saumon** fumé et fromage frais 9,50€

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

## Entrées chaudes

*Servies en barquette alu pratique pour le réchauffage*

**Pastilla de Pintade** aux amandes en cassolette 14,90€

**Bouchée spéciale cœur de ris de veau** 13,20€

**Bouchée ris de veau/volaille.** 9,75€

**Bouchée Saint Jacques** Gambas, champignons de Paris, sauce Normande 13,90€

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

**Beignets de Gambas** au curcuma et roquette sauce tartare 9,50€

**Aumonière de Saint Jacques** sauce Champagne 13,50€

# Plats chauds plats chauds menu de fête menu de fête Plats chauds plats chauds menu de fête

## PLATS CHAUDS À LA CARTE

*Plats Servis en barquette alu pratique pour le réchauffage*

**Magret de canard** aux Morilles, darphin, sommités de brocolis, potimarron confit. 15,90€

**Chapon truffé** poché au Champagne, pomme fondante, poêlée d'asperges et fricassée de Champignons (girolles, pleurotes, cèpes) 19,90€

**Noisette d'Agneau** (Selle) et son jus corsé, gratin de pomme de terre, poêlée de pommes (fruit), purée de marrons, sauce poivrade. 17,90€

**Gourmandise de filet de Veau** aux cèpes, gratin de Butternut, poêlée de légumes de saison, sauce crème de cèpes. 22,90€

**Lotte à l'Armoricaine**, tatin de légumes, pomme vapeur, julienne de légumes. 18,80€

**Fricassée de lotte**, Saint Jacques et Gambas, sauce champagne, riz pilaf, champignons de Paris, julienne de légumes. 22,00€

**Saumon en écailles** de courgettes et Saint Jacques, risotto nature, poêlée de courgettes et tomates confites. 17,90€

# Bûches spécialités *bûches traditionnelles* *bûches traditionnelles* Bûches traditionnelles

## Bûches

4 / 6 / 8 / 10 PARTS

6,10 € la part

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

**PIEMONT** Biscuit chocolat noisette, croustillant praliné, crémeux gianduja, mousse chocolat au lait Jivara.

**TROPICALE** Biscuit financier, compotée de mangue ananas, gelée d'ananas, mousse exotique.

**GROSEILLE** Biscuit financier groseilles, crémeux groseilles, mousse chocolat blanc.

**PASSIONATA** Biscuit Joconde blanc, croustillant chocolat blanc, crémeux banane passion, mousse passion.

**ROSEE DU MATIN** Biscuit Joconde, crémeux à la rose, compotée de framboises pépin, mousse framboise.

**FRAISE BASILIC** Biscuit madeleine citron, crémeux pêche blanche, gelée de citron, mousse fraise basilic

## Bûches traditionnelles crème au beurre

4 / 6 / 8 / 10 PARTS

Chocolat, café ou praliné 4.60 € la part

Grand –Marnier oranges confites 4,95 € la part

## -Petits fours frais sucrés

Assortiment de pâte a 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€

Boite de 50 petits fours assortis 62,50€

# SPECIALITES en chocolat *desserts glacés*

## DESSERTS GLACES Spécialités de chocolat

### **BUCHES ET DESSERTS GLACEES**

**FRAISE LYCHEE** Biscuit Joconde, parfait fraise, sorbet lychee, cœur meringue

**CITRON FRAMBOISE** Biscuit Joconde, sorbet citron, parfait glace framboise pipette de coulis de fruits rouges.

**FACON BELLE HELENE** Biscuit chocolat, parfait glacé avec morceaux de poires, crème glacée chocolat éclats de chocolat

**FRUITS ROUGES** Biscuit financier, parfait glacé fruits rouges, crème glacée fruits rouges

Disponibles en 4/6/8/10 parts 5,90€ la part

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

4/6/8/10 PARTS

4.95 € LA PART

### NOS SPECIALITES

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

La boite de 250gr 25 €

La boite de 375 gr 28,60 €

La boite de 500 gr 37.15 €

**Les langues de femmes**

craquant aux épices boites de 250gr. 9.50 € la boite

# PAIN DE TRADITION PAINS SPECIAUX

## PAIN DE TRADITION PAINS SPECIAUX

### PAIN

Baguettes 250 grs	
FROMENT	1.10 €
BIO, LEVAIN, GRAINES, AVOCETTE	1,20 €
Les pavés de table 50 grs	0.60 €/U
Pain de mie 400 grs	3.80 €
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	8,50€

### SPECIAUX

<u><i>Le nordique 350grs</i></u> (farines de froment et sarrasin)	3,80€
<u><i>Le seigle 300 grs</i></u>	3,80€
<u><i>Le seigle citron</i></u>	4,00€
<u><i>Le céréales et graines 300 grs</i></u>	3,80€
<u><i>Le complet 300 grs</i></u>	3,80€
<u><i>Le campagne 300 grs</i></u>	3,80€
<u><i>Le bucheron 300 grs</i></u> (idéal gibier, mais aussi charcuterie, fromages bleus)	3,80€
<u><i>Le maïs 300 grs</i></u>	3,80€
<u><i>Le pavé de froment</i></u> (pain nature à la croute fine et à la mie intense, idéal avec saumon fumé, foie gras)	2,50€

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