



COCKTAIL APERITIF

- Macarons salés : 5,00 € les 100 g (foie gras et figues ou cèpes)
- Petits fours salés..... 4,70 € les 100 g
- Demi pizza..... 1,20 € la pièce
- Demi saucisse 1,20 € la pièce
- Bouchées escargot..... 1,20 € la pièce
- Pruneaux au lard..... 1,20 € la pièce
- Navette saumon 1,20 € la pièce
- Navette chevreuil..... 1,20 € la pièce
- Canapés assortis..... 1,20 € la pièce
- Verrines salées (4 sortes) :
 - ◊ Foie gras et griotte
 - ◊ Avocat, crabe, pamplemousse
 - ◊ Tartare de saumon à l'aneth
 - ◊ Fromage de chèvre et tomate
 - ◊ Brocoli et carotte
- Boule campagne 60 canapés . 62,00 € la boule
- Boule campagne 80 canapés . 84,00 € la boule
- Pâté en croûte cocktail 23,50 € le kilo

1,70 €
la pièce

Nos ENTREES chaudes

- Feuilleté noix de St Jacques..... 5,70 €/pers
- Feuilleté de St Pierre aux épinards..... 4,30 €/pers
- Feuilleté de poisson sauce Nantua..... 4,40 €/pers
- Feuilleté saumon, oseille..... 5,00 €/pers
- Feuilleté aux morilles..... 7,50 €/pers
- Feuilleté aux fruits de mer 4,30 €/pers
- Feuilleté aux crevettes..... 4,20 €/pers
- Feuilleté aux mousserons 4,60 €/pers
- Coquille St Jacques..... 4,70 € la pièce
- Bouchée à la reine aux riz de veau 6,00 € la pièce

Toutes nos quiches, à partir de 4 personnes sont à 3.40 € par personne, sauf mousserons, escargots et morilles

Nous sommes à votre disposition pour tous renseignements complémentaires

Nos PLATS de résistance

- Poulet à la crème..... 13,00 €/pers aux morilles
- Gratin de filet de sole 7,80 €/pers
- Gratin de filet de rascasse..... 4,50 €/pers
- Gratin de fruits de mer 4,50 €/pers
- Gâteau de foie lyonnais et 2 quenelles 5,00 €/pers
- Mousseline de crabe sauce écrevisse..... 5,70 €/pers
- Moussaka 4,80 €/pers (uniquement été)
- Gratin de riz de veau aux morilles..... 11,00 €/pers



Nos DESSERTS

- Gâteaux de soirée..... 1,10 € la pièce
- Macarons 5,00 €/100 g
- Petits fours sucrés..... 4,70 €/100 g
- Glaces 4,30 €/pers
- Verrines glacées..... 4,30 € la pièce