



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

Deux autres sortes selon la saison

Tartare de saumon aneth

Verrine forestière

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 3.50 €
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 fois lyonnais
et 2 quenelles 5,00 €/pers

Gratin de riz de veau
aux morilles 11,00 €/pers



Nos DESSERTS

Gâteaux de soirée 1,20 € la pièce

Macarons 5,00 €/100 g

Petits fours sucrés 4,70 €/100 g

Glaces 4,30 €/pers

Verrines glacées 4,30 € la pièce