



SERVICE TRAITEUR – SALLE DE RECEPTION

---

## Carte Saison Printemps-Eté 2023

### Nous vous proposons 4 formules :

\* Apéritif et son assortiment de zakouski + une entrée froide ou une entrée chaude + un plat + un dessert  
= 61 euros/pers (pour 4h de service)

\* Apéritif et son assortiment de zakouski + une entrée froide ou une entrée chaude + un potage + un plat + un dessert  
= 66 euros/pers (pour 4h30 de service)

\* Apéritif et son assortiment de zakouski + une entrée froide + une entrée chaude + un plat + un dessert  
= 74 euros/pers (pour 5h de service)

\* Apéritif et son assortiment de zakouski + une entrée froide + une entrée chaude + un sorbet ou un potage + un plat + un dessert  
= 78 euros/pers (pour 5h30 de service)

**Comprenant :** le personnel, les eaux à table, les vins blanc et rouge sélectionnés en fonction de votre menu et servis à discrétion pendant le repas et le café.

### Suppléments après le café :

Personnel : 27 €/heure/serveur (1 serveur pour 20 personnes)

Boissons après le café : prix à la consommation

**Possibilité d'ajouter un buffet fromages et sa Corne d'Abondance aux fruits frais** 15 €/pers.

## **Les prix peuvent varier selon l'indice à la consommation**

### Les différents choix possibles :

Le choix du menu unique est à déterminer à l'avance.

Ce menu sera servi à l'ensemble des convives.

Possibilité de choisir **2 plats par catégorie** avec un supplément de **4 € par personne TVAC**.

## Entrées froides

- *Le Carpaccio de Bœuf et Copeaux de Foie Gras fumé, Huile de Pistache et Jeunes Pousses.*
- *Le Tartare de Saumon frais à l'italienne, Guacamole d'Avocat et Graine de Sésame.*
- *Le Feuilleté de Crottin de Chavignol et Miel d'Acacia, Salade Folle au Condiment de Balsamique.*
- *La Salade de Petites Grises et Ecrevisses en Balluchon de Saumon fumé, Crème de Curry de Madras.*
- *Le Pressé de Cochon de Lait confit au Vin Moelleux et Dés de Foie Gras, Brioche au Beurre.*
- *La Rosace de Jambon italien séchée, Brochette de Fruits de Saison et Roquette*

## Entrées chaudes

- *Les Noix de St-Jacques rôti à la Fleur de Sel, Risotto de Céleri-Rave et Roquette Piquante.*
- *Le Foie Gras d'Oie Poêlé sur son Lit de Lentilles Vertes du Puy et Pépites de Chocolat, Coulis de Vieux Porto.*
- *Le Médaillon de Sole à la Mousse de Saumon et Coriandre, Effiloché de Poireaux, Beurre Safrané.*
- *Le Bouillon Thai parfumé à la Citronnelle et Scampi rôti, Légumes croquants.*
- *La Caille grillée 'Al Pesto', Beume de Racine de Persil et Carottes Glacées.*
- *Dos de Mulet grillé, Légumes d'Orient sauté de Wok, Crème de Curry Jaune et Lait de Coco.*

## Potages (avec repasse)

- *Le Crémeux de Petits Pois et Jambon de Ganda.*
- *Le Velouté de Tomates Cœur de Bœuf et Croûtons.*
- *La Soupe de Chou-fleur et Céleri Perpétuelle.*

## Plats principaux (accompagnés de 3 légumes ou poêlée de légumes de saison)

- *Le Pavé de Bœuf d'Irlande, à la Crème de Courgettes légèrement ailée, Chausson de Pleurotes. (supplément de 4 € p.p.)*
- *La Couronne d'Agneau de Lait, Jeunes Légumes comme une ratatouille, Brochette de Grenaille,*
- *Sauce à l'Ail confite. (supplément de 4 € p.p.)*
- *L'Emincé de Magret de Canard rôti, Tartelette de Jeune Navet au Comté, Sauce à la Moutarde de Violette.*
- *La Poitrine de Porc confite, Mousseline de Pommes de Terre à l'Huile d'Olive, Jus de Morilles crémée.*
- *Le Suprême de Pintadeau, sauce aux Fruits Rouges, Galette de Pommes de Terre.*
- *Le Dos de Merlu en robe d'Herbes, Mange Tout et Shitakee, Beurre de Saumon fumé.*

## Desserts

- *- Le Nougat Glacé aux Fruits Confits, Crème Anglaise.*
- *- La Soupe à l'Orange des Montagnes et Fraises aux Epices du Monde.*
- *- Le Grand Sablé Breton, Crème aux 2 Citrons.*
- *- Le Pain Perdu Brioché, Crème de Pistache, Mini Meringue.*
- *- La Crème Brûlée à la Vanille Givrée.*
- *- La Pièce Montée de Circonstance. (Agneau Pascal ou Missel)*

## Menu enfant

### Les Entrées :

- *Le Jambon braisé, Les Fondus au Fromage*
- *La Tomate aux Crevettes*
- *La Pêche au Thon.*
- *L'Assiette de Saumon fumé*
- *Le Jambon de Parme et son Eventail de Melon*

### Les Plats :

- *Le Filet de Veau ou le Filet de Bœuf*
- *Le Filet de Poulet ou Le Filet de Pintade, Compote de Pommes*
- *Le Steak haché*
- *Le Filet de Saumon*

*\*Accompagnement d'une garniture adaptée de riz, pâtes, purée, gratin, frites, ou croquettes, ...*

### Les Desserts :

- *Dame Blanche*
- *Gâteau de Circonstance*

*Enfant de – de 12 ans : 30€*

*Enfant de + de 12 ans : 38€*