

Apéritif animation (à la plancha)

- *Anneaux mariné au curry sur pique
- *Poulet au tandoori.
- *Mini boudin Antilles.
- *Emincé de Bœuf mariné à la provençale.
- *Duo de gambas sauce au curcuma.
- *Lotte à la persillade ou st jacques à la persillade.
- *Homard grillé / langoustine grillé et sa sauce.

Les viandes froide et charcuterie sur plateaux.

- *Roti de porc .
- *Pilons de poulet rôti (3 pièces par pers)
- *Rosbif (4 tranche fine par pers) .
- *Gigot agneaux à l'essence de thym / rosbif / rôtie de porc .
- *Rôtie de porc , rosbif cuit , savoureux, poulet cuit, rôtie de veaux .

Charcuterie

- *Assortiment : jambon blanc, jambon cru, terrine de campagne, rosette, mini pâté croute

Saucisson cuit

Salades fraîcheur/

- *Carottes râpé fraîches
- *Taboulé (semoule, tomates, oignon blanc).
- *Niçoise (tomate, thon, œufs, haricots vert, pommes de terre) .
- *Piémontaise (pommes de terre, jambon câpres, œufs, cornichons, tomate).
- *Macédoine de légumes (carottes, petits pois, haricot vers)
- *Salade (cervelas/pommes de terre).
- *Tagliatelles au saumon et petits légumes.

SaladeS saveur d'aujourd'hui/

- *Céleri râpé frais en remoulade .
- *Salade fraîcheur (melon tomates mangue basilic).
- *Perles de la mer (perles, œufs de truite, surimi et aneth).
- *Salade du sud-ouest (haricots vert, foie gras, magret fumé et sa sauce à la truffe).
- *Salade de st topez (ananas, avocat, saumon, crevettes).
- *Salade végan (courgettes, tomates cerise, concombre, oignon rouge, croutons).

Les entrées froide

- *Demi –queue de langouste selon arrivage et sa mayonnaise maison.
- *Terrine de saumon et noix de st jacques et son (pidi de mayonnaise maison).
- *Marbré de courgettes à la provençal.
- *Tartare de saumon sauce nordique.
- *Saumon gravlax à l'aneth.
- *Foie gras de canard du (Gers).
- *Tartelette aux légumes de printemps.

Entrées chaude.

- *Cassolette de lotte et gambas riz à l'encre de sèche.
- *Feuilleté aux fruits de mer.
- *St jacques poêlé (sabayon au safran).
- *Vols au vent et sa sauce périgourdine (foie gras truffé).
- *Crème brûlée de pommes de terre et saumon fumé.

Nos terrines faites maison

*Terrine de marbré de volailles foie gras.

*Terrine de poulet au citron confie en gelée.

*Terrine au 3 légumes.

Plats unique.

*Pella.

*Couscous

*Moussaka

*Gratin d'andouillettes (accompagné de sa pomme de terre rôtie).

*Tripes à la tomate (accompagné de sa pomme de terre rôtie).

*Choucroute garnie (pommes de terre cuites, saucisse fumée, saucisson cuit, choux, jambonneaux cuits)

*Cassoulet (Haricots blancs, cuisses de canard confites, saucisse de Toulouse, lard cuit).

*Croziflette.

*Tajine d'agneaux aux abricots.

*Tajine de poulet au citron confie.

Les plats chaud coté terre.

*Gâteaux de foie de volaille quenelle et sa sauce Nantua.

*Poulet à la crème fermier aux morilles.

*Poulet à la crème

*Suprême de poulet à la vanille.

*Suprême de pintade sauce champagne.

*Filet de canette à l'orange.

*Epaule d'agneaux confite au thym et au romarin.

*Mignon de veau et son jus crémé.

*Cœur de cote de veau rôtie aux girolles.

*Riz de veau braisé sauce porto blanc.

*Jambon madère.

*Noix de joue de porc confit.

*Filet de bœuf sauce périgourdine.

Les plat chaud coté mer.

- *Gratin de fruits de mer.
- *Dorade rôti (nage de petits légumes riz basmati).
- *Brochette de st jacques saumon gambas sauce beurre blanc (nage de petits légumes riz basmati).
- *Lotte à l'Armoricaine .
- *Douceur de sandre rôtie au coulis de Langoustine .
- *Langoustine (**sur demande**).
- *Quenelle de brochet sur un velouté écrevisses à la nage.
- *Tataki de thon sur sons lit de mangue.

Les accompagnements/

- Gratin dauphinois / Gratin dauphinois aux cèpes.
- Tian de légumes à la provençale / Nage de petits légumes.
- Ratatouille de légumes au basilic / Risotto aux champignons
- Risotto à la truffe / Crêpes parmentières.

Les viandes à la broche

- *Un jambon à l'os (accompagné d'un gratin d'auvergnais).
- *Cochon de lait (tian de légumes et pommes grenaille persillé).
- *Poulet fermier (accompagné de pommes grenaille et haricot vert).
- *Agneaux (accompagné de pommes grenaille et haricot vert).
- *Cuisse de veau de lait (ratatouille). (60 personnes mini).
- *Cuisse de bœuf (génisse Aubrac ou limousine) (gratin dauphinois). (50 pers mini)

Brasero.

Emincé de bœuf marinade, demie tranche d'Agneau mariné à la persillade, demie brochette de volaille marinées, demie andouillette, demie saucisse de porc, Cuisses de poulet marinés, Magrets de canard, Ribs, côtelettes de porc marinées. *Brochettes de gambas flambées au pastis.

Saint jacques flambé au cognac *Encornets en persillade. homard grillé. *Brochette de poulet mariné tandoori.

*Escalope de Foie gras FR et fleur de sel sur toast brioché. *Brochette de saumon à l'oseille. *Brochettes agneaux mariné curry. *Cotes de veaux à la provençal

*Cotes de bœuf *Filet de veau *faux filet de bœuf *Entrecôte de bœuf *Emincé de bœuf marinade

Cuisse de Poulet fermier (produit par nos soins)

Filet canette (produit par nos soins)

*Brochette de volaille marinée *Brochette entière de poisson « saumon, lotte, thon Magret de canard *Cote de cochon / RIB / Côtelettes marinée *mini saucisses ail des ours *Filet mignon * mini saucisses à la provençal *Pluma de porc 100% / Pluma de porc Duroc 50% *Mini saucisses nature ou aux herbes. *Mini saucisses ai curry

Les produits de la mer.

*Gambas géante .

*Homard bleu.

*Langoustine.

*Filet de st pierre.

*Lotte grillé.

*St jacques.

*Filet de Dorade royal .

*Pavé de bar royal .

*Thon.

Nos garnitures.

*Pommes de terre grenaille à la persillade.

*Légumes du soleil grillé au brasero.

*Légumes du soleil confit façon ratatouille.

* Purée de pommes de terre légèrement fumé.

*purée de pommes de terre à la truffe.

Nos sauces.

*Béarnaise au feu de bois

*Jus de veau au porto blanc

*Sauce au poivre flambé au cognac

*Sauce à l'orange

*Sauce au beurre blanc

*Sauce langoustine

*Sauce dijonnaise

*Sauce crème morille

*Sauce périgourdine

Verrines et Mets (aperitifs).

Nos verrines faites maison/

Par 30 pcs mini

- *Gaspacho de tomates moza
- *Sardines fromage frais.
- *Avocat miettes de crabes.
- *Boudin blanc oignon confit.
- * Feta tartare de tomate
- *Verrine saumon fumé fromage frais.
- *Minis brochettes comté jambon cru .
- *Verrine thon st morez frais.
- *Verrine de concombre.
- *Verrine d'asperges, saumon et fromage frais.
- *Gaspachio miette feta .
- *Names chinoise.
- *Tartare sucré saumon.
- *Tartare salé saumon.
- *Verrine avocat crevettes pamplemousse.
- *Verrine jardinière de légumes sur sa crème d'asperge.
- *Verrine tartare de tomate feta.
- *Verrine de velouté de potiron au cumin.
- *Betterave rouge et avocat.
- *Betterave chèvre et basilic.
- *Crème de lentilles aux carré frais.
- *Courgettes parmesan.

Apéritifs/

*Plaques de quiches / pizzas (Plateau de 48 pcs).

*Feuilletés apéritif variés.

Par 30 pcs mini

- *Minis burgers veau, citron vert et chèvre frais.
- *Minis burgers au bœuf.
- *Minis burgers au foie gras.
- *Minis burger saumon fumé, crème, citron, aneth.
- *Minis wraps variés, norvégiens, italiens, niçois, mexicains, accras de morue.
- *Minis brochettes crevettes épicées à la mangue.
- *Minis brochettes de comté et jambon cru/ minis brochettes chorizo tomate Moza.
- *Plateaux de : Tapenade tomate pavot/ Chèvre basilic tomate confit/ Chèvre miel poire/ Tapenade noir sésame sur petits toasts grillé.
- Assiette de jardinière de Légumes croquant accompagné de son anchoïade.

- *Crème de thon piment d'Espelette
- *Cocktail de crevettes.
- *Tartare de saumon.
- *Saumon fumé et crème fouettée à l'aneth et au zeste de citron
- *Foie gras chutney
- *Boudin blanc aux pommes

Les canapés/

Canapé saumon au citron vert, foie gras chutney de figue, œuf de lompe citron, avocat gambas, canapé jambon cru, blini crème cheese citron, mini pain sardine fromage frais ciboulette, mini tomate farci à la crème de thon, blini œuf de truite crème cheese à l'aneth, blini confie échalote au anchois, gambas mariné au zeste de coco.

Apéritif Végétariens/

Verrines végétariens

Verrine Gaspacho concombre au lait de coco, Crème petits pois à la coriandre.

Chèvre aux herbes et tomates confit, Caviar d'aubergines et feta.

Œufs mimosa, Poivrons aux chèvre frais et pignons.

Asperges fromage frais, Betteraves.

Tomate aux chèvres.

Les desserts.

**Tarte aux pommes.*

Tarte au sucre.

**Tiramisu café.*

**Mousse au chocolat.*

**Pièce monté ou gâteaux (sur demande).*

**Mignardises (sur demande).*

**Tarte tatin .*

**Les tartes fraise et framboise Individuelle.*