

COCKTAIL / VIN D'HONNEUR

Forfait 8 pièces 12€80/pers.



Pièces salées :

- Brochette de poulet Yakitori
- Chou Truffes et mozzarella
 - Gyoza poulet curry
- Muffin saumon fumé
- Mini croque Jambon Emmental
- Éclair Saumon Betterave
 - Chou escargot persil
- Petit pain de campagne au gruyère
- Mini madeleine (curry, pesto, olives, fromage)
- Mini navette fourrée (poivrons, saumon, tourteau, poulet curry)
- Sandwich cabillaud et épices douces
- Club Sandwich Saumon concombre
- Charcuteries artisanales
 - Mini wrap

Les Verrines salées :

- Poivrons confits
- Caviar d'aubergines
- Betterave framboise
- Avocat tomates confites
- Olives tomates cerises

Les Macarons salés :

- Saumon fumé aneth
 - Chèvre miel
- Saint Jacques Chorizo
 - Cèpes
- Foie gras figue

Pièces sucrées :

- Mini mi-cuit chocolat
- Madeleine pur beurre
- Macaron caramel beurre salé (ou autre parfum)
 - Mini financier
- Mini canelé de Bordeaux
 - verrine (chocolat, exotique, fruits rouges, pommes)
- Salade de fruits
- Mini tartelette aux fruits
 - Mini donuts
- Mini crème brûlée
- Chouquette
- Corbeille de fruits frais



Pour obtenir votre devis avec service et vaisselle inclus,
contactez-nous dès maintenant.

ATELIERS CULINAIRES

(1 ou 2 pièces minimum par personne ou en illimité selon l'atelier)



Jambon Serrano à la découpe 3,70€

Brochettes de Gambas marinées à la plancha 3,70€
(Curry coco, Provençale, Mexicaine, etc...)

Brochette de Filet de boeuf marinée 3,70€

Saumon fumé artisanal 3,70€
(Pain brioché de boulanger, Beurre de baratte demi-sel, Fleur de sel de l'île de Ré, Crème Tzatziki)

Mini-Burrata, crème glacée vinaigre balsamique IGP 4,10€

Foie Gras de canard mi-cuit de la Ferme de la Belvindière 4,10€
(Pain brioché de boulanger, Fleur de sel de l'île de Ré, Poivre noir du Vietnam, Panaché de Chutneys)

Mini-Burger Gourmet 4,10€
(Boeuf, Canard, cochon ou poulet, fromage AOP)

Noix de Saint Jacques à la plancha 4,10€
(marinées ou bardées au lard fumé +0,40€)

Bar à huîtres de Cancale 4,10€
(Pains spéciaux, Beurre de baratte demi-sel, Citron, Vinaigre échalotes)

Foie gras poêlé IGP Sud-Ouest 5,50€
(Pain brioché de boulanger, Fleur de sel de l'île de Ré, Poivre noir du Vietnam, crème balsamique)

Milkshakes Ou Smoothie 3,50€

Crêpes Ou Gaufres party 3,50€

FORFAITS

BOISSONS

(tarifs dégressifs)



Formule Open-Bar

pour votre vin d'honneur ou autres moments (2h00) :

Cocktails alcoolisés => 8€00/personne

Softs et eaux => 1€90/personne

Champagne => 13€40 personne

Vouvray => 9€00/personne

Formule Open-Bar pour votre repas (4h00) :

Softs => 1€90/personne

Eaux en bouteilles plastiques => 1€10/personne

Eaux en bouteilles verres consignées => 2€20/personne

Nos vins en carafes (rouge, blanc, rosé) => 3€40/personne

Nos vins en bouteilles (rouges, blanc, rosé) => 5€90/personne

Option Carboglace pour sublimer vos buffets => 140€

Autre formules sur demande

LES ENTRÉES



LA MER

Tartare aux petites noix de St-Jacques, crème de pois 7,60€

Millefeuille de filets de rougets rôtis, crème de basilic frais 8,50€

Chiffonnade de saumon fumé artisanal 9,00€

Cassolette de la mer (selon arrivage) , crème de homard 9,00€

LA TERRE

Cassolette d'escargots de Bourgogne aux pleurotes, crème d'ail 7,60€

Burrata Di Bufala, verdure et vinaigrette Balsamique IGP, Crème glacée Poivrons rouges et Piment d'Espelette AOP 8,70€

Foie gras de canard mi-cuit maison de la Ferme de la Belvindièrre, toasts et chutney de figue 9,00€

LES PLATS
(garnitures de légumes incluses)



LA MER

Dos de cabillaud rôti, crème de poivrons rouges 14,60€

Pavé de saumon cuit à l'unilatéral, crème d'estragon 15,90€

Brochettes de Noix de St Jacques rôties, crème de chorizo 17,50€

LA TERRE

Médallions de quasi de veau fermier IGP Label Rouge Aveyron Ségala rôtis, crème de foie gras 15,70€

Magret de canard de la Ferme de la Belvindière, sauce aigre douce framboise 15,70€

Confit d'échine de cochon de lait 15,70€

Suprême de pintadeau fondant farci façon Vallée d'Auge, crème de Cidre Fermier local BIO 16,70€

Faux-filet d'agneau IGP Écosse, crème de pain d'épices 16,70€

Filet de boeuf Chateaubriand aux morilles 17,90€

LES FROMAGES ET DESSERTS



Trio de fromages AOP à l'assiette, salade de jeunes pousses en vinaigrette 4,50€

Ardoises de 5 fromages AOP, raisins, noix, beurre IGP et salade de jeunes pousses en vinaigrette 6,50€

Buffet de 8 fromages AOP, raisins, noix, beurre IGP et salade de jeunes pousses en vinaigrette 8,50€



Fontaine de chocolat avec bonbons et fruits frais 4,00€

Pyramide de gâteaux, parfum au choix 6,00€
(Décoration, marquage et artifices longue durée compris)

Pièce montée (3 choux/pers.) , parfum au choix 7,50€
(Décoration, marquage et artifices longue durée compris)

Forfait mignardises sucrées (5 pièces/pers.) 8,00€

Forfait Pyramide de gâteaux & Mignardises x3 8,50€
(Décoration, marquage et artifices longue durée compris)

Forfait Pièce montée & Mignardises 9,50€
(Décoration, marquage et artifices longue durée compris)
(2 choux/pers., parfum au choix)
(Mignardises : 3 pièces/pers.)

LES FORMULES
ENFANTS/ADOS

(pas de limite d'âge)



Enfants : 16€/pers.

Accès au vin d'honneur avec
5 pièces au choix

-Aiguillettes de filets de poulets
Corn-Flakes ou Burger Poulet et
Pommes noisettes

-Accès au dessert adulte

Ados : 22€/pers.

Accès au vin d'honneur avec
8 pièces au choix

-Burger Boeuf et Pommes noisettes

Accès au dessert adulte

BARBECUE

GÉANT

Le tarif dépend de vos choix



À partir de 20€/personne

(incluant le grillardin et tout le matériel nécessaire)

Choisissez vos grillades :

Chipolatas de porc - Merguez boeuf mouton
Chorizo de porc - Chorizo de canard IGP
Andouillettes - Ribs de porc mariné BBQ
Brochettes de filet mignon de porc marinée
Magret de canard IGP - Faux-filet d'agneau IGP
Côte de boeuf - Bavette
Pilons de poulet marinés
Brochette de volaille marinée - Brochette de boeuf marinée
Gigot d'agneau sans os mariné
Échine de cochon marinée - Poitrine de cochon marinée
Gambas grillées

Autres pièces sur demande

Choisissez votre accompagnement :

Salades composées maison
Chips
Frites fraîches
Brochettes de légumes
Pommes de terre grenaille rôties

Autres garnitures sur demande

BUFFET FROID

13,50€/pers.



Salades composées fabrication maison :

De 50 à 75 personnes : 3 salades au choix

Dès 76 personnes : 4 salades au choix

Au delà de 100 pers. : 5 salades au choix

Piémontaise, Salade trio chou jambon emmental, Salade de pâtes au Pesto rouge, Salade de riz, Farfalles au surimé, Carottes râpées, Taboulé, Concombres à la crème, Betteraves à la crème, Haricots verts vinaigrette, Salade de tomates, Pommes de terre en vinaigrette, Champignons à la crème, etc ...

Saucisson à l'ail - Rosette

Filet de poulet fondant - Rôti de porc

Jambon Serrano - Rillettes

Sauces, cornichons, beurre

Brie

(Pain non compris)

Pour le dessert, pensez à nos glaces haut de gamme
fabriquées par notre glacier Meilleur Ouvrier de France
(4,70€/pers.) Nombreux parfums au choix.



Photo non contractuelle

Mis à jour le 25/03/2025

TARIFS HT

9 sur 12

NOS POÊLONS GÉANTS

(dès 50 personnes)



Paëlla royale : 14€00

Riz, petits pois, encornets, moules, grosse gambas, poulet, chorizo, poivrons, tomates, oignons, citrons, safran et autres épices

*En supplément : Crevettes bouquet 2,00€ - Merguez 1,50€ -

Autres ingrédients sur demande

Tartiflette : 12€50

Pommes de terre, oignons, poitrine fumée, crème, vin blanc, Reblochon de Savoie AOP (supplément salade verte vinaigrette 1€50)

Jambonneau rôti: 13€00

Jambonneau, crème, vin blanc, champignons, lard fumé, Crozets

Poulet basquaise : 13€00

Poulet, vin blanc, tomates, poivrons, oignons, chorizo, épices, pommes de terre

Couscous royal : 14€00

Poulet, merguez, boulettes boeuf ou agneau au choix, couscous de qualité supérieure, carottes, oignons, courgettes, navets, pois chiches, coriandre fraîche, jus de cuisson doux et pimenté

Choucroute alsacienne : 14€00

Chou cuisiné, saucisse de Strasbourg, jambonneau, saucisson à l'ail, saucisse fumée, pommes de terre

Ribs de porc marinés BBQ : 17€00

Ribs doux français 625g. minimum marinés Barbecue, poêlée de pommes de terre grenaille rôties au romarin

BURGERS
GOURMETS



Le Gersois : Pain artisanal, Confit de canard IGP Sud Ouest, Comté AOP, Roquette, Confiture d'oignons rouges, Sauce aigre douce framboise
=> 12€00

Le Charolais : Pain artisanal, Haché de boeuf Charolais maison 150g, St Nectaire AOP, Roquette, Oignons rouges, Poitrine fumée, Cornichons, Sauce Béarnaise => 14€00

Le Breizh'Alp : Pain artisanal, Effiloché de cochon, Reblochon AOP, Roquette, Oignons rouges, Sauce lard fumé et champignons => 14€00

Le Paysan : Pain artisanal, Filet de poulet mariné, Brézain fumé, Roquette, Oignons rouges, Confit de tomates, Sauce Mayonnaise
=> 12€00

Le Catalan : Pain artisanal, Emincé de veau épicé, Tomme Noire des Pyrénées, Roquette, Oignons rouges, Chorizo Ibérique Bellota, Sauce poivrons rouges confits => 14€00

Le P'tit Viand'Art : Pain brioché, Nuggets de filet de poulet, Cheddar, Roquette ou Mâche, Oignons rouges, Cornichons, Ketchup, Mayonnaise
=> 6€00 (+2€ en version boeuf)

Frites fraîches d'Eure et Loir : 3€00

BRUNCH

(dès 32€/pers., à partir de 50 personnes)



Déplacement, service pendant 1h30, vaisselle et
nappage des buffets inclus

Eaux

Jus de fruits centrifugés et/ou pressés frais minute

Chocolat chaud gourmand, thés, café

Mini-Viennoiseries et Pain frais

Mini-crêpes ou Gaufres

Madeleines

Nutella, sucres, confitures, beurre, miel

Mini-Saucisses

Lard

Oeufs brouillés

Charcuteries diverses

Fromages AOP tranchés

Compote Bio artisanale

Fruits frais

Fromage frais Isigny Ste Mère