

COCKTAIL / VIN D'HONNEUR

Forfait 8 pièces 16€00/pers.



Pièces salées :

- Brochette de poulet Yakitori
- Chou Truffes et mozzarella
 - Gyoza poulet curry
 - Muffin au saumon
- Mini croque Jambon emmental
- Éclair Saumon fumé betterave
 - Chou escargot persil
- Petit pain de campagne au fromage
 - Mini madeleine (tomates, pesto, olives, fromage)
 - Mini navette fourrée
 - Canelé poivrons chorizo
- Club Sandwich Saumon concombre
 - Charcuteries artisanales
 - Mini wrap
 - Gougère emmental
 - Brioche aux légumes
 - Mini galette bretonne
- Mini chou aux champignons
- Bouchée avocat nordique
- Assortiment de focaccias

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
 - Tapenade
- Fromage ail et fines herbes
 - Foie gras figue
- Tomates séchées pesto
- Oignons confits au vin rouge

Pièces sucrées :

- Mini mi-cuit chocolat
- Madeleine pur beurre
 - Mini Tropicane
- Macarons artisanaux
 - Mini financier
- Mini canelé de Bordeaux
- Panna Cotta fruits rouges
 - Salade de fruits
- Minis tartelettes
- Chou craquelin cacahuète
 - Chouquette
- Corbeille de fruits frais
- Soupe de fraises
- Minis-dômes (parfums variés)
 - Mini cookie
- Mini Paris-Brest
- etc...

Pour obtenir votre devis avec service, vaisselle et nappage 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 3,70€

Saumon fumé artisanal 3,70€

Brochette de boeuf marinée 4,10€

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

Foie Gras de canard IGP Sud-Ouest mi-cuit maison 4,10€

Mini-Burger Gourmet 4,10€

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

Bar à huîtres de Cancale 4,10€

Foie gras poêlé IGP Sud-Ouest 5,50€

Faux-filet d'agneau IGP Écosse en persillade 5,50€

Milkshakes Ou Smoothie 3,50€

Crêpes Ou Gaufres party 3,50€

FORFAITS
BOISSONS



Formule Open-Bar

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

Cocktails alcoolisés => 8€00/personne

Eaux, Softs artisanaux et locaux => 3,00€/personne

Champagne => 13€00 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) => 4€00/personne

Nos vins en bouteilles (rouges, blanc, rosé) => 6€00/personne

Option Carboglace pour sublimer vos buffets => 150€

Autre formules sur demande

LES ENTRÉES



LA MER

Tartare aux petites noix de St-Jacques, crème de pois 9,00€

Filets de rougets rôtis, crème de basilic frais 9,00€

Chiffonnade de saumon fumé artisanal 9,00€

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

LA TERRE

Tarte tatin aux légumes du soleil, verdure et crème glacée au vinaigre balsamique 9,00€

Burrata Di Bufala, verdure et vinaigrette Balsamique IGP, Crème glacée Poivrons rouges et Piment d'Espelette AOP 9,00€

Foie gras de canard IGP Sud-Ouest mi-cuit maison , toasts et chutney de figue 9,00€

LES PLATS
(garnitures de légumes incluses)



LA MER

Dos de cabillaud rôti, crème de poivrons rouges 17,00€

Pavé de saumon cuit à l'unilatéral, crème d'estragon 17,00€

Brochettes de Noix de St Jacques rôties, sauce beurre blanc 20,00€

LA TERRE

Médallions de quasi de veau fermier IGP Label Rouge Aveyron Ségala rôtis, crème de foie gras 17,00€

Magret de canard de la Ferme de la Belvindière, sauce aigre douce framboise 17,00€

Confit d'échine de cochon de lait, jus corsé 18,00€

Suprême de pintadeau fondant farci façon vallée d'Auge, sauce normande 19,00€

Faux-filet d'agneau IGP Écosse, jus de cuisson 20,00€

Filet de boeuf Chateaubriand aux morilles 20,00€

LES FROMAGES ET DESSERTS



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

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

Planches ou pièce montée de fromages, raisins, noix, beurre IGP et salade de jeunes pousses en vinaigrette 8,50€



Fontaine de chocolat avec bonbons et fruits frais 5,00€

Assortiment de gâteaux, parfum au choix 6,00€

Pièce montée (3 choux vanille/pers.) 8,00€

Mignardises sucrées (5 pièces/pers.) 10,00€

Assortiment de gâteaux & Mignardises x3 9,50€

Pièce montée & Mignardises 11,00€
(2 choux vanille/pers. et 3 mignardises)



LES FORMULES

ENFANTS/ADO

(pas de limite d'âge)

Enfants : 18€/pers.

Accès au vin d'honneur avec
5 pièces cocktail

-Burger Poulet et Pommes noisettes

-Accès au dessert adulte

Ados : 25€/pers.

Accès au vin d'honneur avec
8 pièces cocktail

-Burger Boeuf et Pommes noisettes

Accès au dessert adulte



BARBECUE

GÉANT

Le tarif dépend de vos choix, à partir de 60 personnes

À partir de 25€/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

20,00€/pers.

(à partir de 60 personnes)

Salades composées fabrication maison :

De 60 à 99 personnes : 2 salades au choix

À partir de 100 pers. : 4 salades au choix

Piémontaise, Salade trio chou jambon emmental, Salade de pâtes au Pesto rouge, Salade de riz, Farfalles au surimi, 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)

Dessert sur demande



NOS POÊLONS GÉANTS

(D'Octobre à Avril, dès 70 personnes)

Paëlla royale : 16€00

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

Tartiflette : 16€00

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

Jambonneau rôti : 16€00

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

Poulet basquaise : 16€00

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

Couscous royal : 16€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 : 16€00

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

BRUNCH

(36€/pers., à partir de 60 personnes)
(toute modification entraîne un ajustement tarifaire)



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

Eaux

Jus de fruits centrifugés et/ou pressés frais

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