

Bouchées Apéritives

| | |
|---|--------------|
| ◇ Part de pizza | 0,50€ /pièce |
| ◇ Légumes croquants Concombre/ carottes/ chou fleur/ sauce aux herbes | 0,50€ /pièce |
| ◇ Roulés feuilletés au bacon ou à la tomate | 0,40€ /pièce |
| ◇ Tranches de cake | 0,50€ /pièce |
| ◇ Mini-club sandwich | 0,60€ /pièce |
| ◇ Mini-croissant au jambon | 0,60€ /pièce |
| ◇ Mini-croissant au saumon | 0,70€ /pièce |
| ◇ Tortillas poulet/légumes | 0,60€ /pièce |
| ◇ Mini-burger | 1,00€ /pièce |
| ◇ Mini-navette (Saumon fumé, beurre Courgettes, chèvre Mousse de jambon, cornichons Morbier, saucisse chaude) | 1,00€ /pièce |
| ◇ Mini verrines (Tartare de tomates et mousse à l'ail, Mousse de chèvre et ses gressins, Courgettes marinées et chorizo, Mousse de crevettes au fromage frais) | 1,20€ /pièce |
| ◇ Cuillère guacamole et crevettes | 1,20€ /pièce |

Entrées

| | |
|---|-------------|
| ◇ Croûtes forestières | 7€ /pers |
| ◇ Croûtes forestières aux morilles | 9€ /pers |
| ◇ Terrine de campagne et crudités | 7€ /pers |
| ◇ Terrine de canard aux trompettes et crudités | selon cours |
| ◇ Terrine de poisson et crudités | 7€ /pers |
| ◇ Salade périgourdine (magret séché, toasts de foie gras et noix) | 9€ /pers |
| ◇ Salade de rouleaux de jambon cru (Jambon cru au fromage frais de vache, tomates confites, melon et pignons de pin) | 9€ /pers |
| ◇ Foie gras de canard mi-cuit (Conseillé 50g/pers, bloc de minimum 300g) | selon cours |
| ◇ ½ lune de saumon, sauce citronnée | selon cours |
| ◇ Rouleau de sole tropicale aux herbes sauce ciboulette | 7€ /pers |
| ◇ Cassolette de noix de St-Jacques et crevettes | 9€ /pers |
| ◇ Filet de sandre sauce savagnin | 9€ /pers |

Plats Chauds

Avec garnitures

| | |
|---|-------------|
| ◇ Suprême de poulet, crème de Comté ou forestière | 8€ /pers |
| ◇ Civet de joue de porc au cidre | 9€ /pers |
| ◇ Cuisse de canard confites, sauce poivre vert | selon cours |
| ◇ Suprême de poulet, sauce morilles | 10€ /pers |
| ◇ Mignon de porc, sauce moutarde à l'ancienne | 9€ /pers |
| ◇ Rosbeef, sauce forestière | 9€ /pers |
| ◇ Magret de canard aux Griottines de Fougerolles | selon cours |
| ◇ Noix de veau sauce morilles | 12€ /pers |
| ◇ Grenadin de veau, sauce girolles | 11€ /pers |
| ◇ Suprême de pintade, sauce foie gras | 11€ /pers |
| ◇ Fricassée de poulet fermier au savagnin et morilles | 12€ /pers |
| ◇ Filet de bœuf sauce échalotes | 14€ /pers |

Plats Uniques

| | |
|--|---|
| ◇ Paella (Poulet, fruits de mer, moules et crevettes) | à partir de 10€ |
| ◇ Paella Royale (Poulet, sole tropicale, fruits de mer, moules et crevettes) | à partir de 11€ |
| ◇ Tartiflette (PDT, lardons, reblochon, jambon fumé et salade verte) | à partir de 9€ |
| ◇ Assiette franc-comtoise (PDT, saucisses, cancoillotte, jambon fumé et salade verte) | à partir de 9€ |
| ◇ Cassoulet (Haricots blancs, en sauce tomatées, saucisse de Toulouse, canard confit, lard fumé) | à partir de 10€ |
| ◇ Couscous (Merguez, agneau, poulet et semoule) | à partir de 12€ |
| ◇ Choucroute (En saison) | à partir de 12€ |
| ◇ Jambon façon à la broche (servi avec PDT sauce fromage blanc aux herbes) | à partir de 8€ |
| ◇ Tagine de poulet au citron et olives (carottes, courgettes, semoule), non sucrée | à partir de 9€ |
| ◇ Porcelet farci au four (servi avec PDT sauce fromage blanc aux herbes) | à partir de 10€ |
| ◇ Paella et morbiflette en poêlon réalisé sur place dès 40 personnes | à partir de 12€ (dégressif selon nombre) |

*Nous contacter pour vos menus d'associations personnalisés.
Tout est réalisable sur demande*

Fromages

Comté, Morbier, Brie, Cancoillotte et Chèvre - 4 € / pers

Desserts

| | |
|--|------------|
| ◇ Mousse de fruits sur génoise (au choix framboise, fruits rouges, fraise, abricot, fruits exotiques, passion, mangue) | 2,50€/pers |
| ◇ Tutti frutti (génoise garnie de crème mousseline avec fruits de saison) | 2,50€/pers |
| ◇ Framboisier, poirier, myrtillier, fraisier (en saison) | 2,50€/pers |
| ◇ Miroir croustillant aux 2 chocolats (base praliné croustillant, mousse lait praliné, mousse chocolat noir et glaçage) | 3,00€/pers |
| ◇ Biscuit Macaron framboise (mousse vanille avec des framboises entre 2 couches de biscuit à la poudre d'amandes) | 3,00€/pers |
| ◇ Pièce montée (3 choux par personne et nougatine) | 4,50€/pers |
| ◇ Omelette norvégienne | 2,00€/pers |
| ◇ Vacherin glacé / parfum sur demande | 2,00€/pers |

Buffets - Salades

| | |
|--|--------------|
| ◇ Salade de carottes | 1,50€ / pers |
| ◇ Salades : Taboulé maison | 1,50€ / pers |
| ◇ Tomate garnie Mimosa | 1,00€ / pers |
| ◇ Salade de tomate-mozzarella | 1,50€ / pers |
| ◇ Salade de chou blanc (chou blanc, Comté, noix et lardons) | 1,50€ / pers |
| ◇ Salade de Coleslaw (chou blanc, carottes et pommes) | 1,50€ / pers |
| ◇ Salade piémontaise (pomme de terre, tomate, jambon et cornichons) | 1,50€ / pers |
| ◇ Salade d'avoine (fines pâtes, tomates, jambon, maïs) | 1,50€ / pers |
| ◇ Salade niçoise (riz, tomate, thon, olives, poivrons) | 1,50€ / pers |
| ◇ Salade mexicaine (salade verte, haricots rouges, tomates, avocat) | 1,50€ / pers |
| ◇ Salade de perles du Japon aux crevettes | 1,50€ / pers |
| ◇ Melon en quartiers | 0,90€ / pers |

Buffets - Viandes

| | |
|---|--------------|
| ◇ Aspic de jambon ou crevettes | 2,00€ / pers |
| ◇ Tranche de rôti de porc | 2,00€ / pers |
| ◇ Poulet froid | 1,50€ / pers |
| ◇ Jambon persillé | 2,00€ / pers |
| ◇ Jambon à l'os maison | 2,00€ / pers |
| ◇ Terrine de parfait de foie de volaille | 1,50€ / pers |
| ◇ Terrine de Campagne | 2,00€ / pers |
| ◇ Terrine de Canard aux trompettes | 1,80€ / pers |
| ◇ Terrine de poisson | 2,00€ / pers |
| ◇ Terrine de poulet en gelée au citron | 1,80€ / pers |
| ◇ Tranche de rosbef | 2,50€ / pers |
| ◇ Quiche thon-tomate-mozzarella | 1,80€ / pers |
| ◇ Ballottine de Saumon | 2,50€ / pers |
| ◇ Foie gras mi-cuit de canard et Compotée de figues | selon cours |
| ◇ Melon et jambon cru | 2,50€ / pers |