

Menu / Plats

En livraison ou à emporter

Pour un minimum de 15 personnes

Menu identique pour tous les convives

Entrées

Prix par personne

- | | |
|---|--------|
| - Saumon fumé et crème ciboulette/ framboise | 7,00 € |
| - Terrine de lapin à la confiture d'oignons | 6,50 € |
| - Salade folle de magret de canard fumé, foie gras, pignons et tomates confites | 7,80 € |
| - Rouleau de printemps aux crevettes et petits légumes | 6,90 € |
| - Tartare de dorade marinée à la mangue | 7,20 € |
| - Rillettes de morue, chips de pommes de terre, tomates confites | 6,90 € |
| - Terrine de saumon aux écrevisses | 7,20 € |

Plats

- | | |
|---|--------|
| - Cuisse de poulet tandoori | 7,90 € |
| - Wok de porc ananas et coriandre | 8,10 € |
| - Tajine de poulet aux abricots et à la menthe | 8,60 € |
| - Travers de Porc caramélisés au miel et poivrons grillés | 7,90 € |
| - Jambalaya de dinde, lardons et saucisse fumée, chorizo, | 8,70 € |
| - Sots l'y laisse de dinde au curry | 8,10 € |
| - Joue de porc au caramel | 8,40 € |
| - Pavé de sandre au beurre d'agrumes | 8,90 € |
| - Lasagnes de saumon (plat sans garniture supplémentaire) | 8,80 € |
| - Rougail de saucisses | 8,50 € |

Garnitures

1,90 €

- | | |
|-------------------------------|---|
| - Polenta crémeuse | - Crumble de Champignons (en saison) |
| - Gratin dauphinois | - Semoule |
| - Pommes de terre Boulangères | - Ecrasé de Pommes de Terre |
| - Riz Pilaf | - Tian de légumes provençal (en saison) |
| - Poêlée de légumes de saison | - Lentilles aux aromates |

Fromages

3,50 €

- Bouchon de Curée Nantais aux poires confites au miel
- Trilogie de fromages
- Croustillant de chèvre au caramel poivré

Desserts

3.50 €

- Tiramisu Chocorange
- Tarte au citron meringuée
- Moelleux au chocolat et confiture de framboise
- Forêt noire en verrine
- Tarte Tatin crème chantilly et caramel au beurre salé
- Ile flottante
- Panna Cotta aux fruits rouges

Nos prix sont indiqués toutes taxes comprises.

Ne sont pas compris : le pain, la vaisselle, la verrerie, les couverts.

Le menu de la carte doit être identique à tous les convives.

Les plats chauds sont présentés en barquettes aluminium allant au four avec des indications pour la remise en température.

Le nombre de convives doit nous être communiqué une semaine avant votre réception et confirmé 72 heures ouvrées avant la date de votre prestation. Ce chiffre servira de base à la facturation.

La facturation sera majorée du nombre de convives supplémentaires.

Pour toute réservation, un acompte de 30% du montant global vous sera demandé.

Paiement du solde le jour de la prestation.

Nos plats sont principalement élaborés à partir de produits frais et locaux.

L'origine de nos viandes : France, UE.