



Menu en Livraison

Menu identique pour tous les convives

Entrées

	Prix par personne
- Saumon fumé et crème ciboulette/ framboise	7,00 €
- Salade Caésar, poulet, crouton	6,50 €
- Salade folle de magret de canard fumé, foie gras, pignons et tomates confites	7,80 €
- Wrap poulet kebab, avocat, tomate	6,90 €
- Tartare de dorade marinée à la mangue	7,20 €
- Rillette de poisson aux légumes	6,90 €
- Terrine de saumon aux écrevisses	7,20 €

Plats

- Colombo de poulet à l'ananas, coco et raisins	8,30 €
- Chili con Carne de Boeuf	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 €
- Dos de colin Curry Coco	8,90 €
- Lasagnes de saumon (plat sans garniture supplémentaire)	8,80 €
- Rougail de saucisses	8,50 €
- Pavé de cabillaud au beurre blanc	8,60 €
- Poulet Basquaise	8,60 €

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



Desserts

3,80 €

- Tiramisu
- Tarte au citron meringuée
- Moelleux au chocolat et confiture de framboise
- Pavlova aux fruits
- Tarte Tatin crème chantilly et caramel au beurre salé
- Ille flottante
- Panna Cotta aux fruits rouges
- Gâteau à Partager (Fraisier, Tropézienne, A définir)
- Gâteau exotique passion et mangue

Vaisselle et Nappage

3,00 € / pers

Nappe et serviettes en tissu non tissé

Vaisselle : 2 Assiettes, Couverts (couteau, fourchette, cuillère), 1 verres / personne (suivant menu choisi)

Personnel de service

35,00 €/ Heure

1 personne pour 30 convives pour la durée du service (prestation facturée à l'heure)

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, EU.