

Les Entrées

Les Entrées (mini 2 personnes)

Langouste En Bellevue : Macédoine maison, langouste sauce mayonnaise acidulée : **prix suivant arrivage**

Bouchée à la Reine aux Ecrevisses : Quenelles de brochet, crevettes, écrevisses, champignons, sauce au Coteau du Layon : **10.50 €**

Trilogie de Saumon (fumé, rilette et tartare) : **10.00 €**

Escargots de Bourgogne au Vrai Beurre Persillé : **8,50 €** la douzaine

Terrine de Foie Gras Maison et sa Palette de saveurs : **11.00 €** (70 g)

Terrine de Lièvre : **7.50 € la part**

Parfait de Foie de Volaille : **7.50 € la part**

Saumon Fumé Maison 500G : **29.00 €**

Salade De Perles Au Homard Et Légumes Croquants : **9.50 €**

Salade de Pommes de terre 3 couleurs et sa **Rose de Saumon** fumé : **9.50 €**

Carpaccio Vitello Tonato : carpaccio de veau cuit à la sauce au thon : **10.00 €**

Feuilleté D'escargots A La Crème D'ail Et Au Porto (la douzaine) : **9.00€**

Mousse De Chèvre Au Poivron Doux En Millefeuille
De Filo : **9.00 €**

Longe de Thon cuite à basse température sauce olive
et Soja : **9.50 €**

Salade Terre et Mer : Salade verte, haricots verts, magret de
canard, saumon fumé et foie gras : **9.50 €**

Bouchées Apéritives :

Plateau de **35 pièces** (7 sortes différentes) : **38.50 €**

Plateau de **50 pièces** (10 sortes différentes) : **55.00 €**

Les Plats Festifs

Les prix s'entendent à la part et avec garniture

(Sur commande mini 5 jours)

Filet de Dorade Royale : sauce au choix **13.50 €**

Pavé de Sandre sauce au choix **13.50 €**

Mousseline de Poisson blanc : Sauce au choix : **9.50 €**

Sauce des poissons : sauce Ecrevisses, ou Sauce Champagne
ou sauce Safranée

Médailon de Lotte à l'Américaine : **13.50 €**

Suprême de Volaille sauce Ecrevisses : 13.00 €

Mousseline de Volaille à la Crème : 9.50 €

**Mousseline de Volaille aux Ris
de Veau sauce aux Morilles : 18.00 €**

**Bouchée à la Reine au Veau, aux Quenelles et
aux Morilles : 16.00 €**

Noix de jambon braisée au porto rouge : 10.50 €

**Noisette de Filet Mignon de Porc et Mousse de champignons
rubanée en filo : 11.50 €**

Cuissot de Porcelet aux Cèpes : 11,50 €

Suprême de Volaille avec Peau aux Morilles : 16.00 €

Suprême de Pintade Sauce au Porto Blanc : 11.50 €

Suprême de Volaille à la Truffes d'Eté : 16.00 €

Satinée de Haut de cuisse de Volaille à l'Ancienne : 13.50 €

Tonnelet de Veau sauce Aux Morilles : 16.00 €

Magret de Canard à l'Orange, ou au Poivre Vert : 12.50 €

**Roulé de haut de cuisse
de Dinde Farci aux Marrons : 11.50 € (suivant saison)**

**Civet de Cerf et sa Pomme Cuite aux Airelles : 12.00 € (suivant
saison)**

Gratin **D**auphinois,
Riz de **C**amargue **P**ilaf,
Risotto à la **m**oelle (sup 1 €),
Fricassée de **p**etits **l**égumes du **m**oment,
Riz **V**énééré (riz de **V**énus),
Gratin de **C**rozets,
Flan de **l**égumes,
Trio de purée...

Garniture seule : 3.00 € -

En cocotte en pin : 3.90 €

Traiteur de **Tous Les Jours**

Les prix s'entendent à la part et avec garniture

(Sur commande mini 5 jours)

Dos De Saumon Poché Aux Petits Légumes Ou Sauce Citron
: **9.50 €**

Pavé de Skrei (cabillaud d'exception pêché de janvier à mars)

poché aux légumes ou sauce au citron : **13.00 €**

Gratin de fruits de mer et riz pilaf : **9.50 €**

Filet de poulet sauce au citron, ou sauce basquaise, ou rôti
sauce au thym ou encore Chasseur : **9.00 €**

Aiguillette de poulet sauce à la crème, ou sauce « exotique »
(lait de coco, pommes vertes et citron vert) ou Stroganoff
(paprika et crème) : **9.00 €**

Râble de Lapin français à la moutarde ou au romarin : **9.00 €**

Gâteau de foie à tomate : **9.00 €**

Colombo de poulet, Curry de porc : **9.00 €**

Sauté de porc aux olives, ou sauté de porc basquaise, ou
sauté de porc au miel ou sauté de porc à la Normande (mini 4
personnes) : **9.00 €**

Coq au vin (mini 4 personnes) : **12.00 €**

Blanquette de Sot l'y Laisse de Dinde (mini 4
personnes) : **9.50 €**

Poule au pot riz sauce ivoire (mini 4 personnes) : **9.50 €**

Bœuf Bourguignon (mini 4 personnes) : **9.50 €**

Bœuf carottes (mini 4 personnes) : **9.50 €**

Chili con carne (mini 4 personnes) : **9.50 €**

Tête de Veau sauce Gribiche (hiver) : **demandeur prix**

Les plats complets

Wok au poulet ou wok au poisson, ou wok au porc : **9.00 €**

Pad Thai (poulet, lait coco, cacahuètes, coriandre et riz thai) : **9.50 €**

Curry rouge : (bœuf et Riz thai) : **9.50 €**

Paella Royale (mini 4 personnes) : Poulet, porc, chorizo, fruits de mer, moules et crevettes (sans déchets) : à emporter **10.00 €** confectionnée chez vous : **nous consulter**

Couscous aux 3 viandes (mini 4 personnes) : Poulet, Boulette de bœuf au cumin, et merguez, semoules et légumes frais coupés main : **10.50 €**

Pot au feu Grand-mère (mini 4 pers) : **10.00 €**

Choucroute garnie (5 viandes) : (mini 4 personnes) : **13.50 €**

Cassoulet du Sud-Ouest (mini 4 pers) : **10.00 €**

Tartiflette au Reblochon de Savoie (mini 4 pers) : **10.00 €**

Lasagnes sur Lit d'Aubergines grillées (recette de la Nona) : 8.50 €

Lasagnes au Saumon sur lit d'épinards : 9.50 €

Tomates farcies au pot au feu (et riz pilaf) : 8.00 €

Le Buffet

NOS PLATEAUX 35 PIECES : 38.50 €

NOS PLATEAUX 50 PIECES : 55.00 €

Les salades : 2.20 €/100 g

Salade de lentilles noires beluga au vinaigre balsamique à la fraise

Salade de perles aux écrevisses et légume croquants sauce agrumes

Salade Caesar : salade verte, poulet parmesan et croutons

Salade Coleslaw : salade de choux américaine au vinaigre de cidre

Salade de Pépinettes aux Moules, sauce légère au curry

Salade Cocktail Fraicheur : salade riz, pommes vertes, céleri,
thon

Taboulé de Damas au **b**oulgour

Salade Roma : salade de pâtes, tomates, jambon cru, fèves et
mozzarella

Salade Bella vista : salade verte, et tomates cerises
caramélisées et herbes fraîches

Les viandes et poissons

Rôti de porc (2 tranches : 100 g) : **4.80 €**

Rôti de bœuf (tende de tranche 100g) : **5.30 €**

Rosace de filet de poulet (150g) : **7.00 €**

Pavé de saumon poché (150g) : **7.50 €**

Mousse de poisson blanc : **7.50 €**

Assortiment de Charcuteries : Jambon blanc (1/2 tranche),
jambon cru et rosette et : **5.00 €**

Petit pâté de campagne maison (2/4 pers) **7.50 €**