

Toasts variés

Pain surprise petit 60 amuse-bouches env
Pain surprise gros 150 amuse-bouches env

ENTREES

Piémontaise
Macédoine
Choux aux lardons
Champignons a la grecque
Salade norvégienne
Champignons royale
Thon napolitain
Marinade d'écrevisses
Salade de ST Jaques et crevettes

POISSONS

Terrine de Saumon et sa mousseline
Terrine de Saint Jaques et sa mousseline
Langoustines (Beurre, mayonnaise)
Saumon fumé et sa sauce
Saumon belle-vue et sa sauce
Merlu belle-vue et sa sauce
Chaud froid de poisson (bar, julienne, turbo, etc...)
½ Homard belle-vue

CHARCUTERIE

Salami
Saucisson sec
Saucisson a l'ail
Andouille
Mini grillons
Terrine de lapin
Rillettes fines
Rillettes de canard ou d'oie selon saison
Jambon de campagne

VIANDES

Rôti de bœuf
Cuisse de poulet
Rôti de porc aux pruneaux (min 30 pers)
Chaud froid de poule (cuisse)
Chaud froid de canard (cuisse)
Cochon de lait farci (min 70 pers)
2 pilons de poulet au curry

Rôti de Porc
Rôti de Porc forestier
Cuisse de poulet forestier
Cuisse de canard forestier
Jambon des îles(min 60 pers)

LEGUMES

Chips
Mosaïques de légumes
Flan de courgettes

Demi secs

FROMAGES

Bûche de chèvre
Mizotte
Gruyère
Fleurs Aunis
Roquefort
Brie

Ledamer
Tomme blanche
Buche de chevre
Mizotte
Gruyère

GATEAUX

Petits fours frais
Fraisier (en été)
Charlotte aux fruits rouges (en été)
Belle Hellène (en hiver)
Poirier
Royal
Pièce montée 4 petits choux à thème (train, berceau)

Charlotte aux fruits frais(en été)
Charentais
Cécile (en hiver)
Opéra (en hiver)
Foret noire
Pièce montée 3choux (conique)

Nos Poissons

- Demi bombe de ST Jaques sauce crustacé
- Pyramide de homard sauce crustacé a l'anis
- Filet de sandre au velouté basilic
- Cassoline de fruit de mer a l'oseille
- Pavé de saumon sauce pêcheur
- Steak de requin à l'estragon
- Roulade de sabre sauce hollandaise
- Filet de loup sauce oseille
- Coquille de St jaques à la normande
- Coquille de ST jaques aux blancs de poireaux
- Filet de St Pierre sauce pêcheur
- Choucroute de la mer
- Filet de bar au fumet de sancerre
- Couronne de sole à la ST Jaques sauce citron
- Filet de l'empereur sauce beurre blanc à l'échalote
- Cassoline de lotte aux blancs de poireaux (consigne 1€50)
- Pavé de turbot sauce crevette
- Brunoise de queue de homard avec sa crème de roquefort

Nos viandes

- Confit de poule sauce suprême
- Confit de joues de porc sauce marchand de vin
- Cuisse de pintade aux raisins
- Confit de canard
- Cuisse de canard farcie avec son jus
- Cuisse de pintade à l'auvergnate
- Pavé de Kangourou sauce verneuil
- Magret de canard sauce poivre vert
- Pavé de biche sauce bordelaise
- Pétale de caille sauce pineau de Charentes
- Tournedos de canard sauce vinaigre de framboise
- Caille désossée farcie au foie gras

Nos duos de légumes

- ⇒ Mosaïques de légumes
- ⇒ Poelée forestière
- ⇒ Galette paillason
- ⇒ Soufflet aux champignons
- ⇒ Flan de courgettes
- ⇒ Pomme dauphine
- ⇒ Fagot d'haricot vert