

## Buffets froids Prix/ pers. min 10 pers.

Demandez notre carte détaillée des Buffets

- Le « Convivial » 13,00 €  
*Salades assorties, 2 charcuteries, 2 viandes, fromage blanc, dessert (en supplément)*
- Le « Festif » 22,00 €  
*Salades assorties, 2 charcuteries, 2 poissons, 2 viandes, fromage blanc, dessert (en supplément)*



## Plateaux de Charcuteries / pers. min 4 pers.

Plateau Raclette/Fondue 5,00 €  
*1 tranche de Jambon Blanc, 1 tranche de Jambon Cru  
2 tranches de Rosette, 1 tranche de Coppa, 1 tranche de Bacon*

Plateau dégustation Noir de Bigorre AOC (Charcuteries d'exception) 9,00 €  
*1 tranche de Jambon Cru, 1 tranche de Ventrèche  
1 tranche de Coppa, 2 tranches de Saucisson sec*

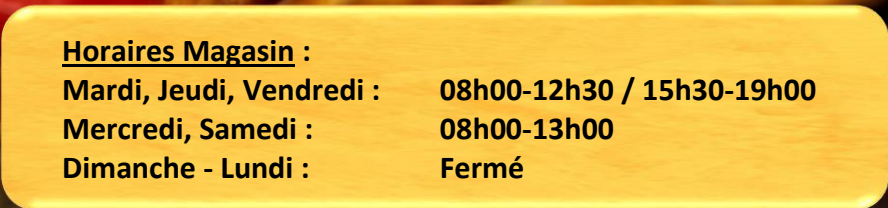
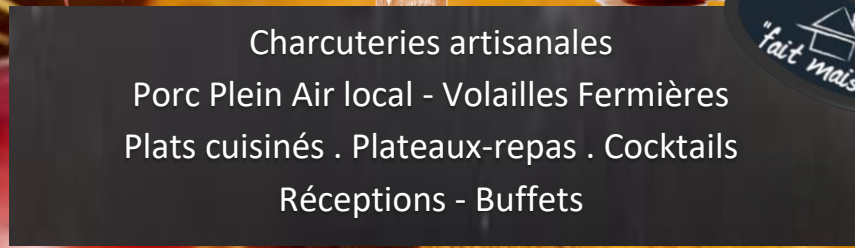


### Nos valeurs

Nos plats cuisinés sont « faits maisons » et élaborés à base de produits Français, dans la mesure du possible, locaux. Nous sélectionnons nos produits en évitant les additifs et conservateurs et en respectant le bien-être Animal : Porc plein air, Volailles et œufs plein air, Beurre et Crème de Bresse...  
En cas d'indisponibilité d'un produit, nous vous proposerons une solution de remplacement. Les tarifs peuvent être modifiés en cas de forte hausse du marché.

### Pour commander

Afin de répondre au mieux à vos attentes, nous vous remercions de passer vos commandes **au moins 72h à l'avance.**  
Un acompte de 30 % de la commande vous sera demandé.



## Apéritifs

Assortiment de Charcuteries à picorer (la part)	3,00 €
Plaque de Quiche (env. 96 parts)	35,00 €
Plaque de Pizza (96 parts)	35,00 €
Plaque de Tarte Oignons ou Poireaux (96 parts)	35,00 €
Plateau de Canapés frais assortis (40 pièces)	38,00 €
Verrines apéritives assorties (18 pièces)	28,80 €
Plateau de Blinis assortis (24 pièces)	24,00 €
Mini brochettes de charcuteries et fruits secs (24 pièces)	21,60 €
Gougères au Comté (env. 80 pièces/kg)	30,00 € /kg



## Entrées Poissons prix / pers. min 4 pers.

Cassolette de Grenouilles et St Jacques	9,00 €
Médaille de Brochet à l'Aneth	4,80 €
Terrine de Saumon et Eglefin aux Lentilles	4,20 €

## Entrées Viandes prix / pers. min 4 pers.

Galantine de Chevreuil, Persillade et Noisettes	3,50 €
Effiloché de Jarret de Bœuf confit et Petits Légumes Glacés	4,50 €
Persillé de Bourgogne au Foie Gras	6,90 €



## Plats Poissons prix / pers. min 4 pers.

Filet de Carpe à la Crème	8,90 €
Biscuit de Sandre aux Marrons, sauce à l'Oseille	9,50 €
Pavé de Saumon et son caramel d'Ananas	9,20 €
Dos de Cabillaud au Mâcon Péronne	8,80 €



## Plats Viandes prix / pers. min 4 pers.

Cuisse de Canette aux deux Olives	8,50 €
Pavé de Veau de Lait aux Girolles	9,80 €
Civet de Sanglier au Pinot Noir	7,80 €
Poulet de Bresse à la Crème d'Etrez	12,80 €

## Plats Uniques prix / pers. min 4 pers.

Couscous aux 3 viandes (Bœuf, Poulet, Agneau)	9,50 €
Tartiflette ou Croziflette au Lard fumé à l'ancienne	8,80 €
Lasagnes de Bœuf	7,50 €
Pot au Feu (Jarret, Plat de côte de Bœuf et Légumes)	9,90 €
Rougail Saucisse, Riz	7,50 €
Cassoulet	10,50 €
Choucroute Garnie (Chou, saucisse de Francfort, saucisse Fumée, saucisson à l'ail, côtel, Pomme de Terre)	8,50 €

## Accompagnements prix / pers. min 4 pers.

Gratin Dauphinois	3,50 €
Poêlée de Champignons frais	4,50 €
Mousseline de Courge et Panais	3,50 €
Fondue de Poireaux à la Graisse de Canard	3,80 €
Pomme Golden au four et Gelée de Groseille	2,80 €
Risotto, Champignons et Parmesan	4,20 €
Pain de Légumes (carotte, pois, panais, poireaux)	3,80 €

## Fromages - desserts Prix/ pers. min 4 pers.

Fromage Blanc, crème et sucre	2,00 €
Plateau de 3 fromages secs (60g)	3,80 €
Moelleux au Chocolat et sa Crème Anglaise	4,50 €
Crème Brulée	2,80 €
Mousse au Chocolat	3,90 €
Tarte Tatin	3,20 €
Tiramisu	4,20 €

