

Savoureux mélanges de gourmandises

NOS MISES EN BOUCHES

LA PIÈCE EN € Nos mini-fours salés

- 35,00 ... Le plateau de 50 pièces
- 14,00 ... Le plateau de 20 pièces

Nos tartinettes

- 40,50 ... Le plateau de 45 pièces
- 18,00 ... Le plateau de 20 pièces

Feuilletés « asiatique prestige »

Nems, samossas, crevettes cages...

- 40,50 ... Le plateau de 45 pièces
- 18,00 ... Le plateau de 20 pièces

Le quinté gourmand

Chaud-froid de légumes, bavaroise de Saint-Jacques, sucette de foie gras, Tartare de tomate, courgette de crevettes, macaron

- 32,50 ... Le plateau de 25 pièces

Nos pots fraîcheur

- 54,00 ... Le plateau de 45 pièces
- 24,00 ... Le plateau de 20 pièces

Nos pots dessert

- 49,50 ... Le plateau de 45 pièces
- 22,00 ... Le plateau de 20 pièces

Nos réductions sucrées

- 40,00 ... Le plateau de 50 pièces
- 16,00 ... Le plateau de 20 pièces

- 28,00 ... Nos pains « surprise » (80 pièces environ)

- 28,00 ... Nos brioches au crabe

- 28,00 ... Nos brioches au saumon fumé

- 28,00 ... Nos brioches au foie gras

NOS FOIES GRAS MAISON

LEUR PAIN AUX FIGUES

LA PIÈCE EN €

- 170,00 ... La coupole de foie gras aux truffes de Meuse (environ 800 grammes, 10 personnes)

LA PART EN €

- 17,00 ... Foie gras de canard aux figues et son chutney de pommes
- 16,00 ... Foie gras de canard au Porto blanc
- 19,00 ... Foie gras de canard aux truffes de Meuse

NOS ENTRÉES FROIDES

LA PIÈCE EN €

- 7,00 ... Hors-d'œuvres riches
- 7,00 ... Présentation de charcuterie fine
- 8,00 ... Déclinaison de ballottes au foie gras
- 12,50 ... Terrine de foie gras aux mendiants de fruits secs et sa salade
- 13,00 ... Suprême de magret de canard au foie gras et sa salade de mâche aux graines de sésame
- 12,50 ... Tatin de foie gras aux pommes caramélisées
- 15,00 ... Le diamant et sa salade au foie gras

NOS ENTRÉES CHAUDES

LA PIÈCE EN €

- 98,00 ... Filet de bœuf en croûte sauce Périgieuse (6/8 personnes)

LA PART EN €

- Nos tourtes et feuilletés se réalisent pour 4 ou 6 personnes**
- 6,00 ... Tourte Bressane à la julienne de légumes
- 9,00 ... Tourte aux morilles
- 8,00 ... Feuilletés aux grenouilles à la Provençale
- 9,50 ... Tourte au homard
- 9,80 ... Feuilleté de ris de veau aux morilles
- 8,50 ... Feuilleté de saumon et Saint-Jacques au confit d'endives
- 9,80 ... Feuilleté du Sud-Ouest (magret de canard, foie gras et truffes)
- 8,50 ... Feuilletine de caille aux morilles et foie gras (individuelle)
- 17,50 ... Escalope de ris de veau aux pleurotes fraîches
- 8,00 ... Escargots de Bourgogne (la douzaine)

LA PART EN €

- 19,00 ... Escalope de foie gras (chaud) aux mandarines rôties
- 9,00 ... Superposition de parfait de foie gras au chutney de figues et pain d'épices

NOS POISSONS FROIDS

GARNIS DE LEUR SAUCE AUX HERBES

LA PART EN €

- 11,00 ... Saumon entier Bellevue (12 personnes)
- 19,00 ... Demi-langouste Parisienne
- 12,50 ... Salade de crevettes papillon et saumon fumé aux agrumes
- 7,00 ... Artichaut Norvégien
- 6,00 ... Le Saint-Jacques
- 11,00 ... Saumon d'Écosse labélisé fumé maison

NOS POISSONS GARNIS

DE LEUR SALADE AU SAUMON FUMÉ MAISON

LA PART EN €

- 13,50 ... Gâteau de Saint-Jacques et saumon en aioli à la gelée safranée
- 11,00 ... Terrine de langouste et homard à l'aneth
- 11,00 ... Terrine de Saint-Jacques Florentine
- 12,00 ... Opéra de rouget
- 10,00 ... Médaille de Saumon d'Écosse
- 14,00 ... Saumon fumé maison et sa salade au crabe

NOS POISSONS CHAUDS

LA PART EN €

- 13,50 ... Pavé d'ombrine à la crème d'oursin
- 9,00 ... Crabe, lotte, écrevisses en coquillage sauce Aurore
- 14,00 ... Minestrone de gambas et écrevisses
- 14,00 ... Charlotte de Saint-Jacques à la glace de vin rouge
- 14,00 ... Papillote de la Trilogie aux petits légumes (cabillaud, rouget, saumon)
- 12,00 ... Filet de Saint-Pierre au beurre de crevettes grises
- 12,50 ... Duo de queue de langouste et son boudin de poisson au Noilly Prat
- 8,00 ... Coquilles Saint-Jacques au gratin
- 19,00 ... Demi-langouste au jus corsé de Madiran
- 17,00 ... Marmite Dieppoise (minimum 3 personnes) (gambas, filet de rouget, empereur, Saint-Jacques)
- 14,00 ... Poêlée de Saint-Jacques sauce champagne aux fèves de soja

NOS VIANDES CUISINÉES

LA PART EN €

- 12,00 ... Chartreuse de ris de veau en habit vert
- 14,00 ... Suprême de pigeon en cocotte au jus réduit
- 15,00 ... Filet mignon de veau sauce foie gras
- 14,00 ... Chapon rôti à la bière blonde
- 15,00 ... Filet de canard aux pruneaux à l'infusé de balsamique
- 11,00 ... Dinde rôtie sauce vigneronne
- 13,00 ... Cendrillon de pintade au foie gras sauce aux truffes
- 14,00 ... Tournedos Rossini
- 12,00 ... Pintade farcie aux châtaignes
- 13,00 ... Noisette de chevreuil aux fruits rouges
- 14,00 ... Dos de sanglier aux deux raisins à l'Armagnac

NOS LÉGUMES en barquette

pour 6 personnes

LA BARQUETTE EN €

- 20,00 ... Risotto crémeux verdé aux pointes d'asperges
- 20,00 ... Gratin dauphinois
- 20,00 ... Étuvée de légumes d'antan (marrons, topinambours)
- 20,00 ... Duo de tagliatelles fraîches et de légumes
- 20,00 ... Crème brûlée de potiron



Pour mieux vous servir, nous ne pourrions pas modifier votre commande pour le réveillon et le jour de Noël après le 21/12/2011 et pour la Saint-Sylvestre après le 28/12/2011. Nous vous remercions de votre compréhension.