



Apéritif : Base conseillée : 8 à 10 pièces par personne.

Cocktail déjeunatoire ou dinatoire : Base conseillée : 15 à 20 pièces par personne (dont 5 sucrées).

Nos mises en bouches salées froides

Plateau de canapés prestige : le plateau de 25 pièces ----- **35.00 € le plateau** x ____ plateaux

- Macaron Toqué au boudin et compote de pomme au piment
- Mini tartelette crevette et crémeux de topinambour
- Pétale de radis noir et sa rilette de Saint Jacques au sésame grillé
- Mini Bun's ficelle de foie gras, figue, roquette et oignon frit
- Mini Club pain polaire, tartare de concombre, Raifort et saumon fumé

Plateau de canapés tradition : le plateau de 25 pièces ----- **35.00 € le plateau** x ____ plateaux

- Carpaccio de Saint Jacques aux Agrumes
- Mini coquille rillettes de crabes au curry Breton
- Mini Club foie gras, pomme caramélisée, pistache et noisette grillée
- Finger Suédois (pain Suédois, avocat et saumon fumé)
- Mini lingot pain tomaté, crème de coriandre et pétoncle

Assortiment de verrines nouvelle collection 2023 : le plateau de 24 pièces ----- **49.00 € le plateau** x ____ plateaux

- Verrine chutney de figue, segments d'abricot, marquants et ganache foie gras
- Verrine tartare de légumes au curry, saumon fumé et œufs de Capelan
- Verrine de velouté de lentilles de Puy, Saint Jacques poêlée, émulsion de crustacés et Pickles chou-fleur au curcuma

Assortiment de verrines végétariennes : le plateau de 24 pièces ----- **52.00 € le plateau** x ____ plateaux

- Verrine ratatouille, Chantilly et Crumble Parmesan
- Verrine Mousse petit pois menthe et concassée de Wasabi
- Verrine de mendiant de fruits secs et Saint Marcellin

Plateau de mini-wraps : l'ardoise de 48 pièces ----- **59.80 € le plateau** x ____ plateaux

- Mini-wrap poulet Coleslaw, crème d'avocat et épices douces
- Mini-wrap saumon fumé, crème de Gravlax et citron vert
- Mini-wrap de foie gras, magret fumé et confit de fruits secs

Ardoise Mini Opéra de foie gras mangue : l'ardoise de 25 pièces ----- **46.00 € l'ardoise** x ____ ardoises

Pain surprise Charcutier : base 48 pièces ----- **51.00 € le pain** x ____ pains

- Jambon de Bayonne et beurre Charcutier
- Rillettes du Mans et cornichons émincés
- Salami, beurre salé et éclats de noisette torréfiée

Pain surprise de la Mer : base 48 pièces ----- **61.00 € le pain** x ____ pains

- Saumon fumé et crème de roquette
- Saumon fumé, beurre et aneth
- Saumon fumé et crème de citron vert



Ardoise de mini-cuillères Porcelaine : l'ardoise de 24 pièces ----- 51.00 € l'ardoise x ____ ardoises

- Cuillère de Carpaccio de Saint Jacques à l'huile de basilic
- Cuillère de cube de saumon Gravlax sur crème d'aneth
- Cuillère de foie gras sur lit de confiture de rhubarbe et baies roses

Planche Apéro Bistrot : la planche de 600g (équivalent 50p)----- 27.00 € la planche x ____ planches

- Saucisse du Perche – Chorizo - Boule de rillettes du Mans - Effilochée de Jambon blanc - Comté 12 mois - Ossau Iraty

Ardoise de mini-brochettes : l'ardoise de 40 pièces -----82.00 € l'ardoise x ____ ardoises

- Olive noire, Mozzarella au basilic et pistache, tomate marinée
- Jambon Serrano, fromage de chèvre aux cranberries et pistache, ananas mariné
- Comté, pomme Granny et tomate marinée
- Pomme Granny, saumon fumé, fromage de chèvre

Ardoise de sucettes Foie Gras : l'ardoise de 12 pièces -----28.00 € l'ardoise x ____ ardoises

- Sucettes de foie gras aux éclats de fèves de cacao torréfiées

Ardoise de Mini Club : l'ardoise de 24 pièces -----38.00 € l'ardoise x ____ ardoises

- Mini club pain Polaire, Tartare de concombre, saumon fumé de Raifort

Ardoise de Navettes : l'ardoise de 12 pièces-----22.00 € l'ardoise x ____ ardoises

- Navette écrevisse et ananas confit
- Navette guacamole et saumon fumé
- Navette magret fumé et compotée de tomate

Ardoise de Navettes Entracte : l'ardoise de 40 pièces -----50.00 € l'ardoise x ____ ardoises

- Navette 2 saumons, thon, poivron
- Navette fromage, menthe poivrée
- Navette poulet, sauce Caesar

Planche Marine : la planche de 2kg (équivalent 150p)-----85.00 € la planche x ____ planches

- Filet d'anchois
- Saumon fumé
- Moule à l'Escabèche
- Sardine à l'huile
- Beurre d'Isigny ½ sel & citron

Planche Epicée : la planche de 2kg (équivalent 150p) -----69.00 € la planche x ____ planches

- Chorizo Ibérique
- Tomate confite
- Jambon Serrano
- Jambon aux herbes de Vendée
- Mortadelle pistachée
- Rondelles de raids, mâche, tomates cerises & jeune pousses



Nos mises en bouches salées à réchauffer

Mini-Parmentiers végétariens : le plateau de 24 pièces -----	66.00 € le plateau	x _____ plateaux
<i>- Fondue de poireaux et purée de panais, crumble ail et fines herbes /Dahl de lentilles corail, purée de vitelotte, crumble aux graines de courge / Fondue de champignons forestiers et purée de butternut, crumble à l'emmental</i>		
Pizza 4 fromages : la plaque de 24 parts -----	29.00 € la plaque	x _____ plaques
<i>- Base tomate, Comté, Roquefort, Mozzarella, Gruyère, huile d'olive et origan</i>		
Pizza Océane : la plaque de 24 parts -----	38.00 € la plaque	x _____ plaques
<i>- Base crème fraiche, oignon rouge, saumon fumé, câpres, aneth, Mozzarella et thym</i>		
Pizza Reine : la plaque de 24 parts-----	38.00 € la plaque	x _____ plaques
<i>- Base tomate, jambon blanc, champignons de Paris, olive noire, Mozzarella et origan</i>		
Pizza Végétarienne : la plaque de 24 parts -----	28.00 € la plaque	x _____ plaques
<i>- Base tomate, aubergine, poivron, champignons de Paris, artichaut</i>		
Mini brochette de poulet marine au miel : les 24 pièces -----	33.00 € le plateau	x _____ plateaux
Mini bouchées « Passion » : les 25 pièces -----	33.00 € le plateau	x _____ plateaux
<i>Bouchée brebis et figue /Bouché asperge verte et magret fumé / Bouchée tomate et saumon fumé / Bouchée butternut, cèpe et graines de courge / Bouchée Saint Jacques et petits légumes</i>		
Duo d'huîtres chaudes : les 12 pièces -----	25.00 € le plateau	x _____ plateaux
<i>Huître sur crémeux de céleri, pomme caramélisée et pignons de pin torréfiés / Huître crémeux de Champagne et ciboulette</i>		
Pomme Rate farcie au foie gras et fleur de sel : les 12 pièces -----	27.00 € le plateau	x _____ plateaux
Briochettes d'escargots en persillade : les 24 pièces -----	38.00 € le plateau	x _____ plateaux
Ardoise d'abricots et pruneaux lardés : les 24 pièces -----	27.00 € le plateau	x _____ plateaux
Ardoise de roulé de saucisse à la Moutarde à l'ancienne : les 24 pièces -----	27.00 € le plateau	x _____ plateaux
Ardoise de mini Risotto céréales champignons : les 12 pièces -----	38.00 € le plateau	x _____ plateaux
Huître farcie aux petits légumes et Champagne : la pièce -----	2.30 € pièce	x _____ pièces
Huître farcie coques, échalote et curry : la pièce -----	2.30 € pièce	x _____ pièces
Mini Tête de lion langoustine et crème de chorizo : la pièce -----	2.30 € pièce	x _____ pièces
Mini Tête de lion Saint Jacques à la Bretonne : la pièce -----	2.00 € pièce	x _____ pièces
Mini Tête de lion crémeux d'asperge verte, sommités de saumon fumé : la pièce	1.80 € pièce	x _____ pièces
Mini Tête de lion cèpes et ris de veau : la pièce -----	2.50 € pièce	x _____ pièces
Mini Tête de lion cabillaud, Saint Jacques et crème de Chorizo : la pièce -----	2.00 € pièce	x _____ pièces
Mini Tête de lion escargots et crème d'ail : la pièce -----	2.30 € pièce	x _____ pièces
Mini Tête de lion crème de butternut et brochette de foie gras : la pièce -----	2.30 € pièce	x _____ pièces
Mini marmite crème d'asperge verte et sommités de saumon : la pièce -----	2.30 € pièce	x _____ pièces
Mini coquille Saint Jacques gratinée : la pièce -----	2.30 € pièce	x _____ pièces
Mini marmite de ris de veau au Noilly Prat : la pièce -----	2.50 € pièce	x _____ pièces



Nos mises en bouches sucrées

Petits Fours Saveurs sucrées : le plateau de 48 pièces ----- **88.00 € le plateau** x ____ plateaux

Tartelettes au chocolat, caramel et noix de pécan caramélisées / Crumble framboise / Eclair au chocolat / Biscuit Marly chocolat blanc et abricot / Almondine citron vert, framboise, cassis et groseille / Mini-choux praliné / Lingot Almondine citron / Carré Joconde chocolat au lait et chocolat blanc

Mini Tropézienne : le plateau de 24 pièces ----- **42.00 € le plateau** x ____ plateaux

Macarons « Artisan » : le plateau de 35 pièces ----- **75.90 € le plateau** x ____ plateaux

Chocolat Equateur / Citron vert / Myrtille / Noisette /Spéculoos

Mini-éclairs Chocolat : le plateau de 24 pièces ----- **36.80 € le plateau** x ____ plateaux

Petits Fours Chocolat : le plateau de 42 pièces ----- **92.00 € le plateau** x ____ plateaux

- Sablé chocolat au lait noix de coco
- Entremet feuilleté aux deux chocolats
- Moelleux chocolat framboise
- Finger feuilleté praliné noisette
- Financier au chocolat
- Entremet café
- Tartelette caramel chocolat
- Tartelette chocolat noisette

Mini-Macarons : le plateau de 36 pièces ----- **43.70 € le plateau** x ____ plateaux

Café / Chocolat / Framboise / Pistache / Vanille / Citron

Mini-Canelés de Bordeaux : le plateau de 24 pièces ----- **23.00 € le plateau** x ____ plateaux

Assortiment de Mirlitons : le plateau de 48 pièces ----- **52.00 € le plateau** x ____ plateaux

Coco / Chocolat / Griotte / Pomme caramel / Pistache abricot / Noisette

Mini-fondant choco-coco : l'ardoise de 24 pièces ----- **32.00 € le plateau** x ____ ardoises

Assortiment de mignardises : le plateau de 57 pièces ----- **75.00 € le plateau** x ____ plateaux

- Tartelettes passion mangue
- Entremet café choco
- Moelleux amande framboise
- Eclair chocolat
- Eclair café
- Entremet nougat
- Chou praliné
- Tartelettes choco-noisette
- Tartelettes abricot



Les Salades Traiteur : Base conseillée : 250g par personne.

Vous pouvez choisir 2 références pour 20 convives (soit 2 salades pour 20 invités, 4 pour 40 invités, 6 pour 60 invités, etc ...)

Côté Terre

- Délice de Piémontaise :** ----- **24.00 €** le kg
- Museau de porc à la Lyonnaise :** ----- **17.50 €** le kg
- Salade Vendômoise :** ----- **24.00 €** le kg
- Délice à la Strasbourgeoise :** ----- **24.00 €** le kg
- Salade Piémontaise au poulet rôti :** ----- **20.50 €** le kg
- Farfalles poulet :** ----- **22.50 €** le kg
- Salade Alsacienne :** ----- **21.50 €** le kg
Pommes de terre, cervelas, sauce vinaigrette

Côté Mer

- Perles Océanes :** ----- **20.50 €** le kg
Perles de blé, surimi, spécialité à base d'algues, sauce onctueuse à l'aneth
- Salade Alaska :** ----- **24.00 €** le kg
Surimi, carotte, ananas, sauce onctueuse
- Marco Polo :** ----- **19.50 €** le kg
Pâtes, surimi et sauce crémée
- Salade Camarguaise :** ----- **19.50 €** le kg
Riz, surimi, concombre, maïs, sauce vinaigrette
- Cocktail de Crevettes :** ----- **34.00 €** le kg
- Salade Irlandaise :** ----- **25.00 €** le kg
Pâtes, truite fumée, coleslaw, sauce onctueuse
- Salade de riz au crabe :** ----- **20.50 €** le kg

Côté Jardin

- Taboulé à l'Occidentale :** ----- **12.50 €** le kg
- Coleslaw (chou, carotte, oignon) :** ----- **12.50 €** le kg
- Céleri Rémoulade :** ----- **12.50 €** le kg
- Carottes râpées fraîches :** ----- **12.50 €** le kg
- Champignons à la Grecque :** ----- **15.50 €** le kg
- Macédoine de légumes à la Mayonnaise :** ----- **22.00 €** le kg
- Salade de pommes Grenailles et œuf Mimosa :** ----- **22.00 €** le kg



Nos plats de viandes et poissons froids

Le client prévoit la fourniture des condiments (beurre, moutarde, cornichons, etc ...)

Plat de charcuteries tranchées (120g/pers.) : -----	5.50 € la part	x _____ parts
<i>Rillettes de poulet, Tranche de jambon Serrano, Terrine de confit de foie de porc, Andouille de Guémené</i>		
Billot de charcuteries (base 2.4 kg x20 personnes) : -----	72.00 € le billot	x _____ billots
<i>Pâté breton, andouille, boudin noir, rillons de Touraine, saucisson à l'ail, rillettes du Mans, décors et condiments</i>		
Plat de rôti de porc tranché (tranche de 80g) : -----	2.50 € la tranche	x _____ tranches
Plat de rosbeef tranché (tranche de 50g) : -----	1.90 € la tranche	x _____ tranches
Poulet fermier rôti : -----	3.20 € le ¼ de poulet	x _____ parts
Plat de jambon à l'os tranché (tranche de 120g) : -----	3.20 € la tranche	x _____ tranches
Plat de saumon Gravlax tranché (tranche de 120 g + Sauce Gravlax) : -----	6.00 € la tranche	x _____ tranches
Plat de Terrine de saumon Océane à l'oseille (plat de 1.6 kg) : -----	46.00 € le plat	x _____ plats
<i>Avec sauce verte</i>		

Nos entrées

Salade Scandinave : -----	9.00 € la part	x _____ parts
<i>Endive, Œuf de caille, Gambas, Saumon frais, Saumon fumé, Cocktail de fruits de mer, Sauce Scandinave</i>		
Tartare de Saint Jacques et crémeux de petits pois : -----	8.00 € la part	x _____ parts
Terrine de foie gras au Porto : -----	8.00 € la part	x _____ parts
<i>Accompagnée sa gelée de raisin au Porto et poivre Timut, pain brioché</i>		

Nos poissons

Pavé de sandre, sauce Beurre Blanc : -----	14.90 € la part	x _____ parts
Dos de cabillaud rôti, sauce safranée (180g): -----	11.00 € la part	x _____ parts
Estouffade de lotte à l'Armoricaine : -----	14.90 € la part	x _____ parts
Pavé de saumon grillé, sauce Whisky : -----	12.50 € la part	x _____ parts
Blanquette de poisson et crustacés, petits champignons de Paris : -----	14.90 € la part	x _____ parts
Sole Meunière et Beurre citronné (400g) : -----	28.90 € la part	x _____ parts



Nos viandes

Cuissot de porcelet confit, sauce aux champignons miniatures (250g) : --	10.50 € la part	x ____ parts
Paleron de veau confit au jus court au serpolet (200g) : -----	14.90 € la part	x ____ parts
Souris d'agneau confite au jus court (430g): -----	19.80 € la part	x ____ parts
Châteaubriand (200g) (au choix : Sauce Wellington ou Forestière): -----	14.90 € la part	x ____ parts
Mignon de veau à la Tourangelle (200g) : -----	14.30 € la part	x ____ parts

Nos plats végétariens

Assiette végétarienne (assortiment de légumes cuisinés) : -----	9.90 € la part	x ____ parts
Œufs cocotte aux champignons : -----	9.90 € la part	x ____ parts
Brochette de légumes de saison rôtis : -----	9.90 € la part	x ____ parts

Nos accompagnements

Pomme Grenaille au romarin (200g): -----	2.80 € la part	x ____ parts
Gratin Dauphinois : -----	3.10 € la part	x ____ parts
Tomates grappes rôties aux herbes : -----	2.80 € la part	x ____ parts
Champignons de Paris farcis (3 pièces): -----	2.80 € la part	x ____ parts
Bouquet croquant de petits légumes (100g) : -----	2.80 € la part	x ____ parts
Risotto safrané : -----	3.10 € la part	x ____ parts
Ecrasée de pomme de terre (au choix : Nature, ail romarin, Parmesan ou noisette) : ----	3.00 € la part	x ____ parts

Plancha & Barbecue

La cuisson est assurée par le client. Le tarif ne tient pas compte de la location de matériel (Se référer à la plaquette location)

Anneaux d'encornet à l'huile pimentée (200g /pers.) : -----	8.90 € la part	x ____ parts
Filet de poulet mariné façon Cajun (200g /pers.) -----	7.00 € la part	x ____ parts
Brochette de boeuf, oignons, poivrons, tomates (200g /pers.) -----	14.90 € la part	x ____ parts
Dos de saumon mariné aux épices (180g /pers.) -----	13.90 € la part	x ____ parts



Nos Plats à thème

Couscous Royal : -----	12.50 € la part	x ____ parts
<i>2 merguez, navarin d'agneau, haut de cuisse de poulet, semoule, sauce forte et légumes</i>		
Choucroute Prestige : -----	14.50 € la part	x ____ parts
<i>300g de choucroute maison, saucisson à l'ail fumé, saucisse Knack, saucisse fumée (90g), poitrine fumée, pommes vapeur et jarret portion (400g)</i>		
Choucroute de la mer : -----	14.90 € la part	x ____ parts
<i>300 g de choucroute cuisinée maison & pommes vapeur, saumon frais, Haddock fumé, cabillaud, sauce Vouvray crème et fruits de mer</i>		
Tête de veau, sauce Gribiche : -----	11.50 € la part	x ____ parts
<i>Tête de veau, pommes vapeur, Sauce Gribiche (œuf dur, cornichon, câpre moutarde et herbes fraîches)</i>		
Marmite Bretonne : -----	16.50 € la part	x ____ parts
<i>Pommes de terre rissolées à l'ail, jus crémé, Saint-Jacques, andouille et lardons</i>		
Jambalaya : -----	12.80 € la part	x ____ parts
<i>Poulet, crevettes, Chorizo, oignon, céleri branche, poivron, tomate pelée, riz et épices Cajun</i>		
Paëlla Valencia : -----	12.80 € la part	x ____ parts
<i>Haut de cuisse de poulet, gambas, moule, calamar, poivron, crevette, tomate, oignon, petits pois, fond d'artichaut, ail, riz et épices</i>		
Curry cabillaud & gambas : -----	13.20 € la part	x ____ parts
<i>Cabillaud, gambas, sauce curry et lait de coco, haricots plats et poêlée de légumes primeurs</i>		
Osso Bucco de veau à la Milanaise : -----	10.00 € la part	x ____ parts
<i>Jarret de veau, sauce vin blanc, tomate, ail, persil, thym, basilic, zestes d'orange, & Tagliatelles aux œufs frais</i>		
Carbonnade Flamande : -----	11.00 € la part	x ____ parts
<i>Jarret de bœuf rissolée, oignon, sauce brune, bière ambrée & pommes vapeur</i>		
Coq au vin : -----	10.90 € la part	x ____ parts
<i>Pilon et découpe de cuisse, sauce vin rouge, petits oignons, lardons fumés, champignons & écrasée de pomme de terre ail et romarin</i>		
Joue de porc à la Vigneronne : -----	12.80 € la part	x ____ parts
<i>Joue de porc, champignon, petits oignons, raisin blond, sauce vin rouge et épices & Tagliatelles au beurre</i>		
Goulasch de bœuf au Paprika doux : -----	12.80 € la part	x ____ parts
<i>Gîte de noix et collier de bœuf, poivron, carotte, champignon de Paris, sauce brune aux épices & gratin de chou-fleur à la Russe</i>		
Bœuf Bourguignon : -----	11.00 € la part	x ____ parts
<i>Joue de bœuf, carotte, petit oignon, lardons fumés, sauce vin rouge & écrasée de pomme de terre ail et romarin</i>		
Blanquette de veau à la crème : -----	12.80 € la part	x ____ parts
<i>Epaule, bas de carré de veau, carotte, poireau, petit oignon, champignon de Paris bouton, sauce crème et épices & Riz Pillaw</i>		
Tartiflette au Reblochon : -----	12.00 € la part	x ____ parts
<i>Avec salade verte</i>		

Nos Fromages

Ardoise de fromages : -----	5.50 € la part	x ____ parts
<i>Sainte Maure de Touraine, Comté fruité, Brie de Meaux ou de Melun, Saint Nectaire Fermier</i>		



Les Pâtisseries Classiques

Flan Pâtissier (nature, coco, fruits) : -----	4.20 € la part	x ____ parts
Paris-Brest : -----	4.20 € la part	x ____ parts
Tarte aux fruits : (de saison ou poire amandes ou pommes) : -----	4.00 € la part	x ____ parts
Tarte en bande aux pommes : -----	2.90 € la part	x ____ parts
Tarte en bande aux fruits : -----	3.30 € la part	x ____ parts

Les Spécialités Pâtisrières

La « Caroline » : (entremet de 4 parts minimum) -----	4.80 € la part	x ____ parts
<i>Base génoise, crème pâtissière chocolat ou café, Topping mini-éclairs</i>		
Le « Ronsard » : (entremet de 4 parts minimum) -----	5.50 € la part	x ____ parts
<i>Bavaroise à la Framboise et crème légère sur biscuit Macaron</i>		
Le « Royal Caramel » : (entremet de 4 parts minimum) -----	5.50 € la part	x ____ parts
<i>Mousse chocolat caramel craquant sur biscuit amande</i>		
Le « Périgourdin » : (entremet de 4 parts minimum) -----	5.50 € la part	x ____ parts
<i>Mousseline légère au praliné, mousse chocolat et éclats de nougatine</i>		
Fraisier, framboisier, poirier & Tutti Frutti * : -----	4.80 € la part	x ____ parts
Cadre de dessert, parfum au choix : -----	4.80 € la part	x ____ parts
<i>- Mousses trois chocolats,</i>		
<i>- Fruits rouges,</i>		
<i>- Citron-passion,</i>		
<i>- Citron-ramboise,</i>		
<i>- Pomme-caramel beurre salé,</i>		
<i>- Chocolat-pistache</i>		

* Peut être modifié selon disponibilité matière première



Nos Cocktails

Punch : ----- **14.10€ le litre** x ____ litres

Base Rhum blanc, jus d'ananas, jus d'orange, sirop de sucre de canne

Sangria (rouge ou blanche) : ----- **13.80 € le litre** x ____ litres

Base vin rouge ou blanc, fruits frais, épices

Nos Kits Vaisselle

Kit verrerie cocktail : ----- **1.40 € par personne** x ____ personnes

Composé de :

Verrerie (à définir ensemble),

1 vasque,

1 caisse de glace pilée,

1 serviette cocktail

Kit vaisselle : ----- **2.50 € par personne** x ____ personnes

Composé de :

1 petite assiette Gamme Economique

1 grande assiette Gamme Economique

1 couteau Gamme Chambord,

1 fourchette

1 petite cuillère

1 verre à eau Élégance

1 verre à vin Inao

1 flûte Napoli

1 tasse

1 sous tasse