

LUNCH SALE

	Tarifs (au 01/01/2026)
Quiche (jambon, fromage, champignons) 40 parts	20€
Pizza (tomate, fromage, champignons, olives) 40 parts	18€
Tortillas (œuf, poivrons, pomme de terre)	1,20€ /pièce
Mini bouchée à la reine	1,20€ /pièce
Mini bouchée escargots	1,40€ /pièce
Toast tomate ailée et son jambon du pays	1,20€ /pièce
Toast de boudin noir, dés de pommes snackées	1,20€ /pièce
Toast de saumon fumé	2,00€ /pièce
Toast de foie gras	3,00€ /pièce
Verrine guacamole, tomates séchées, œuf dur	1,75€ /pièce
Verrine d'avocat, crevettes et piment d'Espelette	1,75€ /pièce
Verrine de caviar d'aubergines, ventrèche grillées	1,75€ /pièce
Verrine de betteraves, chantilly salée, salée chèvre et noix	1,75€ /pièce
Piques de tomates cerises, dés de gruyère	1,20€ /pièce
Piques de pruneaux enroulés de ventrèche	1,20€ /pièce
Pain surprise (50 personnes environ)	55€
Plateau de fromage (jusqu'à 4 fromages différents)	60g/pers de 4 à 6€/pers
Plateau de charcuterie (jambon du pays, saucisson, pâté)	5,00€/ pers

POISSONS

	Tarifs (au 01/01/26)
Noix de Saint Jacques aux poireaux (selon la saison)	18€ / part
Dos de cabillaud (selon arrivage et saison) sauce vanillée	18€ / part
Dos de cabillaud sauce poireaux	20€ / part
Filet de dorade sauce safran	18€ / part
Filet de rouget à la provençale (dé de poivrons, oignons, huile d'olive, dés chorizo)	18€ / part
Demi Homard sauce mayonnaise et son corail	25€ / part

VIANDES FROIDES

	Tarifs (au 01/01/2026)
Rôti de porc	3,80€ / part
Rôti de bœuf	5,00€ / part
Cuisse de poulet froide	3,40€ / part

VIANDES CHAUDES

	Tarifs (au 01/01/2026)
Sauté de veau aux olives	11€ / part
Daube de bœuf	11€ / part
Porc au caramel	9€ / part
Blanquette de veau	11€ / part
Navarin d'agneau	11€ / part
Filet de poulet émincé sauce normande (vin blanc, crème, champignons)	9,50€ / part
Poulet au curry	9€ / part
Poulet basquaise	9€ / part
Filet mignon de porc sauce poivre	13€ / part
Ris de veau à la crème (champignons, carottes, vin blanc, crème)	15€ / part
Épaule d'agneau aux herbes	11€ / part
½ magret (sauce à l'orange, sauce aux poivres, sauce au miel)	15€ / part
Ballotine de pintade farcie aux girolles	11€ / part
Paupiette de veau sauce chasseur (fond de veau, champignons, lardon)	13€ / part
Confit de canard	12€ / part
Lasagnes maison	10€ / part
Ravioles sauce aux truffes (truffes d'été Tuber Aestivum) selon arrivage	20€ / part
Pomme de terre sauce blanche truffée et copeaux de truffes (selon arrivage et saison)	20€ / part
Parmentier de canard	11€ / part
Paella (environ 400g) jusqu'à 50 pers	9,00€ / part

GARNITURES

	Tarifs (au 01/01/2026)
Gratin dauphinois	3,50€ /pers
Pomme en robe des champs	3,00€ /pers
Riz pilaf	3,00€ /pers
Pommes sautées	3,00€ /pers
Flan de légumes	3,50€ /pers
Tians de légumes	3,50€ /pers

BUFFET FROID

	Tarifs (au 01/01/2026)
Charcuterie, crudités, viandes, salade composée, dessert, pain	20 à 25€/pers

Des menus peuvent être proposés avec toutes ces combinaisons pour des repas d'anniversaire, communions, baptême, mariage. ... de 20 à 40€ (devis à établir).

DIVERS

	Tarifs (au 01/01/2026)
Livraison traiteur (selon secteur)	15 – 20 €
Possibilité de louer la vaisselle pour les événements	A définir