



## Idées apéritives

**Petits fours 48 pièces :** 33,90€

- 12 Quiche lorraine ;
- 12 Gougères au fromage ;
- 12 Saucisses costumées moutarde pavot ;
- 12 Cakes jambons/ olives.

## Les entrées froides

Foie gras aux canard entier  
100% lobe 100g 11,00€

Coquille de poisson 4,50€

Saumon farcie 3,95€

## Les poissons

Filet de dorade royale et  
son sabayon aux morilles 175g 6,10€

Dos de cabillaud  
sauce hollandaise 250g 5,95€

## Les entrées chaudes

Cassolette de saumon  
et écrevisses à la crème de citron  
confit 120g 5,10€

Cassolette de St Jacques  
aux petits légumes 120g 5,20€

Coquilles de St Jacques 4,50€

Cassolette de volaille au foie gras  
et morilles 120g 5,20€

Vol au vent au riz de veau 5,20€

Bouchée de chapon 5,10€

Escargot de Bourgogne farcis 0,60€

Feuilleté : 4,50€

- Au bloc de foie gras façon périgourdine ;
- St jacques au riesling ;
- Aux écrevisses sauce champagne ;
- Au homard au cognac.

## Les viandes

Chapon  
sauce champagne 250g 6,50€

Suprême de pintade  
sauce coteau du Layon 200g 6,90€

Filet mignon de porc  
sauce forestière 270g 7,50€

Cuisse de canard  
sauce aux morilles 270 g 6,90€

Magret de canard  
sauce foie gras 200g 6,50€

Fondant de sanglier sauce  
grand veneur 250g 6,80€

Jambonnette de dinde  
confite sauce forestière 250g 5,50€

Souris d'agneau au thym 250g 8,10€

Moelleux de poularde et  
sa crème au jus de  
truffes noires d'hiver 250g 7,60€