



## **FORMULE DEUX PLATS**

### **Exemple MENU N°1**

*Feuilleté Saintongeais aux moules et pétoncles (entrée chaude)*

*ou*

*Fond d'artichaut périgourdin douceur balsamique*



*Rôti de pintadeau à la charentaise*

*ou*

*Pièce de bœuf marmite crème de Porto*

*avec*

*Garniture de légumes*



*Salade*

*Fromages deux sortes*



*Délice Framboise vanille Bourbon et son coulis*

*ou*

*Gourmand aux deux chocolats et ses pépites croustillantes*

*ou*

*Pièce montée 3 choux plus nougatine + 3 €*

*(dessert monté)*

*(possibilité buffet dessert)*



*Café et son chocolat*

*Petit pain et Pain blanc*

Nappage et serviette tissu

A partir de 42 € jusqu'à 54 €

Vin en supplément

## **FORMULE DEUX PLATS**



### **Exemple MENU N°2**

*Marbré de St-Jacques et saumon aux deux coulis*

*ou*

*Journière de saumon florentine sauce nantaise (entrée chaude)*

*ou*

*Salade landaise et son duo de magrets (magret confit et magret séché)*

*ou*

*Pavé de perche aux douces épices sauce genevoise (entrée chaude)*

*ou*

*Coupe de melon au Pineau des Charentes*

*(Melon entier creusé en petites boules et présenté sur coupe)*

*ou*

*Journedos de chapon au bouillon de foie gras*

*ou*

*Cuisse pintade braisée aux fruits d'été*

*ou*

*Fmincé de bœuf rôti aux échalions du Poitou*

*avec*

*Garniture de légumes (minimum 3)*

*ou*

*Assiette de deux fromages au choix  
sur lit de salade*

*ou*

*Framboisier et son coulis*

*ou*

*Diplomate poire sauce chocolat*

*ou*

*Pièce montée 3 choux plus nougatine + 3 €*

*(dessert monté)*

*(possibilité buffet dessert)*

*ou*

*Café et son chocolat*

*Petit pain et Pain blanc*

Nappage et serviette tissu

A partir de 42 € jusqu'à 54 €

Vin en supplément



## **Exemple MENU N°3**

*Corolle océane et sa mousseline de St-Jacques (entrée chaude)*

*ou*

*Cocktail de melon trois façons*

*(melon au jambon de pays, melon au saumon fumé, melon aux fruits rouges)*

*ou*

*Salade landaise et son foie gras au torchon*

*ou*

*Croustillant de saumon et pétoncles crème fines herbes (entrée chaude)*

*ou*

*Salade océane et ses goujonnettes de saumon*

*(assortiment de fruits de mer, moules, pétoncles..., saumon tiède pané)*

*∞*

*Magret de canard rôti aux fruits rouges*

*ou*

*Contre-filet rôti crème forestière*

*avec*

*Garniture de légumes (minimum 3)*

*∞*

*Assiette de deux fromages au choix*

*sur lit de salade*

*∞*

*Charlotte aux fruits des bois et son coulis*

*ou*

*Délice créole et sa crème Saint-James*

*(dessert monté et présenté avec artifices)*

*ou*

*Pièce montée 3 choux plus nougatine + 3 €*

*(possibilité buffet dessert)*

*∞*

*Café et son chocolat*

*Petit pain et Pain blanc*

Nappage et serviette tissu

**A partir de 42 € jusqu'à 54 €**

Vin en supplément



## Option Buffet Dessert Exemple N°1

3,8 Euros TTC supplémentaire

*Pièce montée (un chou par personne)*

*Diplomate poire*

*Fondant chocolat et ses pépites croustillantes*

*Succès aux noix*

*Délice framboise vanille Bourbon*

*Tarte aux fruits*

*Fruits frais*

*Accompagnement de coulis et crèmes*



## **FORMULE COCKTAIL + 1 PLAT**

Menu 2025

### **Exemple MENU N°4**

#### **Cocktail**

*Cocktail dressé, avec flambage, atelier, animation*

*Verterie, nappage et décoration*

*produits maisons et locaux*

*8 pièces : 12 Euros ttc*

*10 pièces : 14 Euros ttc*

*12 pièces : 16 Euros ttc*

*14 pièces : 18 Euros ttc*

(détail de nos assortiments en fin de feuillet)

Pour un cocktail et plat en direct compter minimum 14 pièces

#### **Menu**



*Journedos de chapon au bouillon de foie gras*

*ou*

*Cuisse pintade braisée aux fruits d'été*

*ou*

*Brochette des marais au jus d'écrevisse et oseille*

*ou*

*Fmincé de bœuf rôti aux échalions du Poitou*

*avec*

*Garniture de légumes*



*Assiette de deux fromages au choix*

*sur lit de salade*



*Framboisier et son coulis*

*ou*

*Diplomate poire sauce chocolat*

*ou*

*Pièce montée 3 choux plus nougatine + 3 €*

*(dessert monté)*

*(possibilité buffet dessert)*



*Café et son chocolat*

*Petit pain et Pain blanc*

Nappage et serviette tissu

**A partir de 42 € jusqu'à 52 € ttc**



## **Exemple MENU N°5**

### **Cocktail**

*Cocktail dressé, avec flambage, atelier, animation*

*Verterie, nappage et décoration*

*produits maisons et locaux*

*8 pièces : 12 Euros ttc*

*10 pièces : 14 Euros ttc*

*12 pièces : 16 Euros ttc*

*14 pièces : 18 Euros ttc*

(détail de nos assortiments en fin de feuillet)

Pour un cocktail et plat en direct compter minimum 14 pièces

### **Menu**



*Magret de canard fermier rôti aux fruits rouges*

*ou*

*Contre-filet rôti crème forestière*

*ou*

*Proustillant de saumon et pétoncles crème fines herbes (entrée chaude)*

*avec*

*Garniture de légumes*



*Assiette de deux fromages au choix*

*sur lit de salade*



*Charlotte aux fruits des bois et son coulis*

*ou*

*Fondant au chocolat et sa crème anglaise*

*(dessert monté et présenté avec artifices)*

*ou*

*Pièce montée 3 choux plus nougatine + 3 €*

*(possibilité buffet dessert)*



*Café et son chocolat*

*Petit pain et Pain blanc*

Nappage et serviette tissu

A partir de 42 € jusqu'à 52 € ttc

Vin en supplément



**Exemple MENU N°6**

**Cocktail**

*Cocktail dressé, avec flambage, atelier, animation*

*Verterie, nappage et décoration*

*produits maisons et locaux*

*8 pièces : 12 Euros ttc*

*10 pièces : 14 Euros ttc*

*12 pièces : 16 Euros ttc*

*14 pièces : 18 Euros ttc*

(détail de nos assortiments en fin de feuillet)

Pour un cocktail et plat en direct compter minimum 14 pièces

**Menu**



*Suprême de chapon sauce champagne et sa ravioles au foie gras*

*ou*

*Pavé de bœuf sauce truffée Richelieu*

*ou*

*Filet de limande en habit saveur vanillée/truffée*

*avec*

*Garniture de légumes*



*Salade*

*Plateau de fromages*



*Parfait de noisettes et sa crème douce*

*ou*

*Craquant aux deux chocolats sauce vanillée*

*ou*

*Pièce montée avec nougatine 3 choux + 3 €  
(possibilité buffet dessert)*



*Café et son chocolat*

*Petit pain et Pain blanc*

Nappage et serviette tissu

**A partir de 42 € jusqu'à 52 € ttc**

Vin en supplément



## DETAIL COCKTAIL DE BASE de 8 à 14 pièces

### *Assortiment de canapés et pains surprise*

*dont*

*Asperges mimosa, œuf de caille poêlé ciboulette, saumon fumé, fromage frais sur lit de salade, jambon/melon.....*

*Pain surprise de la mer, pain surprise périgourdin, pain surprise charcutier...*

~

### *Crevette à la Charentaise*

*Queues de grosses crevettes flambées au Cognac et cuites et préparées devant les invités*

~

### *Assortiment de fours chauds*

*dont*

*Pissaladière de saumon, feuilleté d'escargot, Brochettes de magret aux pêches*

*Brochette de dinde ananas, assortiment de petits boudins, gougères*

*forestières, fruits au bacon .....*

~

### *Buisson de légumes et ses sauces présenté déco de ferme*

~

### *Marinade d'olives*

Service, nappage verrerie et décoration

## LES OPTIONS

*Banc d'huîtres (3/pers) avec écailleur : supp 4,2 €/pers*

*Cuisson de brochettes assorties et autres en barbecue (3 pièces) : supp 4,70 €/pers*

*Œuf de caille périgourdin et son foie gras : supp 2,50 €/pers*

*Chaud froid de fruits de mer frais sur mer de gros sel (3p) : supp 3,5 €/pers*

*Assortiment verrines 2 pièces par personne 4,20 € :*

*(fraicheur saumon œuf de truite, magret séché et son mousson de foie gras aux baies rouges, crabe au gingembre, surprise exotique)*

*émulsion de*

*Atelier de foie gras poêlé et ses doux accompagnements 6 € ttc*

*Atelier de ravioles pochées et ses accompagnements 4,80 € ttc*

### SUCRE

*Crêpes partie sucrées avec accompagnements (sucre, beurre, confiture, cho...) 3-4 pièces 4,20 € ttc*

*Broyé maison et tourteaux fromagé 2 pièces 2,2 € ttc*

### BOISSONS

*Forfait à volonté 4,8 € : planteur maison, pétillants et ses crèmes assortis, jus de fruits eau plate*

*Forfait Vin 4,5 € : vin rouge et rosé bio, Bordeaux rouge*

*Forfait soft à volonté 1,5 € : jus de fruits assortis, soda eau plate et gazeuse*



## **FORMULE COCKTAIL + BRASERO-PLANCHA**

### **Exemple MENU N°7**

*Assortiment pain découverte*

*Charcutier - du pêcheur - végétarien*

*Atelier du terroir et ses tartinettes*

*Rillons charentais - mousseline de saumon à l'aneth - farci poitevin  
(maison)*



*Crevettes flambées à la charentaise (atelier)*

*Buisson de légumes et ses sauces assorties*

*Bandorilles de poisson mariné*

**Viande à griller Plancha**

*Magret de canard laqué*

*Mini steaks aromatisés*

*Cabillaud en papillote*

*Saucisses aux herbes et chorizo*

*Pomme Rostie et Gratin provençal*



*Fromage trois sortes sur lit de salade*

**Dessert à choisir**

*Assortiment de tartes maison*

*délice framboise*

*Fondant aux deux chocolats et ses pépites croustillantes*

*Fontaine de chocolat et ses fruits frais ( +3 € )*

*Pièce montée (1 chou + 2,2 €)*

*Buffet café - pain*

Prestation avec service, nappage, verrerie, vaisselle de buffet cocktail, décoration adapté à chaque buffet

Frais de déplacement inclus

Minimum 11 pièces de cocktail

**A partir de 50 €**



## **FORMULE COCKTAIL + BRASERO-PLANCHA**

Menu 2025

### **Exemple MENU N°8**

#### *Poêlée de pétoncle à la Saintongeaise*

*(Cuissees flambées au Cognac - cuites et préparées devant les invités)*

#### *Joasts salés sur baguette de campagne*

*Magret séché - Jarama*

*Fromage battu bio aux fines herbes*

*Rillettes maison - et autres ...*



#### *Atelier de foie gras frais poêlé et ses doux accompagnements*

*(brioche, toast, confit d'oignon, pomme cuite.....)*

#### *Atelier de poissons marinés aux herbes fraîches*

*Lotte, saumon et flétan*



#### *Buisson de légumes et ses sauces présenté déco de ferme*



#### *Viande à griller Plancha*

*Cochon de lait mariné (échine et rognons)*

*Mini steaks aromatisés*

*Cabillaud en papillote*

*brochette saumon crevette marinée*

*Pomme Rostie et mojettes de pays ou autre*



#### *Fromage trois sortes sur lit de salade*

#### *Dessert à choisir*

*Assortiment de tartes maison*

*délice framboise*

*Fondant aux deux chocolats et ses pépites croustillantes*

*Fontaine de chocolat et ses fruits frais (+3 €)*

*Pièce montée (1 chou + 2,2 €)*

*Buffet café - pain*

Prestation avec service, nappage, verrerie, vaisselle de buffet cocktail, décoration adapté à chaque buffet

Frais de déplacement inclus

Minimum 11 pièces de cocktail

**A partir de 65 €**



## **FORMULE COCKTAIL + COCHON DE LAIT**

Menu 2025

### **Exemple MENU N°9**

#### **Cocktail 12 pièces**

##### *Assortiment de verrines*

*(fraicheur saumon œufs de truite, émulsion de crabe au gingembre,  
Magret séché et son mousson de foie gras aux baies rouges, surprise exotique)*

##### *Atelier terroir fait maison avec ses tartinettes*

*Rillons charentais - rilette de truite à l'aneth*

*Farci poitevin - mousseline de volaille*



##### *Écrevettes flambées à la charentaise (atelier)*

##### *Jambon de pays en découpe*

*(présenté entier avec serveur)*

##### *Assortiment de fours chauds*

*dont*

*Pissaladière de saumon, feuilleté d'escargot, Brochette de magret aux pêches*

*Brochette de dinde ananas, assortiment de petits boudins, gougères*

*forestières, fruits au bacon .....*



##### *Buisson de légumes et ses sauces présenté déco de ferme*

### **Menu**

*Petit cochon de lait (ou agneau) et son jus parfumé (présenté entier)*

*avec*

*Mojettes de pays ou Pomme de terre grenaille et tomate confite*

*(+ 140 € par cochon pour cuisson à la broche en extérieur)*



##### *Fromage deux sortes sur lit de salade*

##### *Dessert à choisir*

*Diplomate poire*

*Charlotte nougat caramel*

*Délice framboise*

*Bavarois fruits des bois*

*Fondant aux deux chocolats et ses pépites croustillantes*

*Pièce montée 3 choux supplément 3 €*

##### *Café et son chocolat*

*Pain*

Prestation avec service, nappage, verrerie, vaisselle de buffet cocktail, décoration adapté à chaque buffet

**A partir de 55 €**

# **FORMULE COCKTAIL + COCHON DE LAIT**

Menu 2025



## **Exemple MENU N°10**

### **Cocktail 12 pièces**

*Poêlée de pétoncle à la saintongeaise  
(Cuissees flambées au Cognac - cuites et préparées devant les invités)*

*Joasts salés sur baguette de campagne*

*Magret séché - Jarama*

*Fromage battu bio aux fines herbes*

*Rillettes maison - et autres ...*



*Atelier de foie gras frais poêlé et ses doux accompagnements  
(brioche, toast, confit d'oignon, pomme cuite.....)*

*Atelier de poissons marinés aux herbes fraîches*

*Lotte, saumon et flétan*



*Buisson de légumes et ses sauces présenté déco de ferme*

### **Menu**

*Petit cochon de lait (ou agneau) et son jus parfumé (présenté entier)*

*avec*

*Mojettes de pays ou Pomme de terre grenaille et tomate confite*

*(+ 140 € par cochon pour cuisson à la broche en extérieur)*



*Fromage deux sortes sur lit de salade*

*Dessert à choisir*

*Diplomate poire*

*Charlotte nougat caramel*

*Délice framboise*

*Bavarois fruits des bois*

*Fondant aux deux chocolats et ses pépites croustillantes*

*Pièce montée 3 choux supplément 3 €*

*Café et son chocolat*

*Pain*

Prestation avec service, nappage, verrerie, vaisselle de buffet cocktail, décoration adapté à chaque buffet

**A partir de 60 €**



## **FORMULE COCKTAIL + COCHON DE LAIT**

Menu 2025

### **Exemple MENU N°11**

#### **Buffet Japas**

*Atelier d'omelette et œuf préparé devant invités  
avec assortiment de garnitures (pomme de terre, poivron, chorizo, oignon, tomate séchée....)*

#### **Buffet cassolettes et verrines**

*Saint-Jacques au Cognac, Porc aux épices, Œuf de caille truffé  
Flétan sauce armoricaine, Petits gris au brin d'ailé*

#### **Atelier de Foie gras Poêlé et ses doux accompagnements**

#### **Buffet de la mer**

*Banc d'huîtres Marennes Oléron présenté sur un bateau  
Crevettes flambées à la charentaise  
Fruite locale marinée aux huiles parfumées (découpe en atelier)*

#### **Buffet atelier terroir charcuterie régionale**

*Farci poitevin en déclinaison (chaud et froid)  
Marquise de saucisse sèche*

*Buisson de légumes et ses sauces présenté déco de ferme*

### **Menu**



*Petit cochon de lait (ou agneau) et son jus parfumé (présenté entier)  
avec*

*Mojettes de pays ou Pomme de terre grenaille et tomate confite  
(+ 140 € par cochon pour cuisson à la broche en extérieur)*



*Fromage deux sortes sur lit de salade*

#### **Dessert à choisir**

*Diplomate poire  
Charlotte nougat caramel  
Délice framboise  
Bavarois fruits des bois  
Fondant aux deux chocolats et ses pépites croustillantes  
Pièce montée 3 choux supplément 3 €*

*Café et son chocolat*

*Pain*

Prestation avec service, nappage, verrerie, vaisselle de buffet cocktail, décoration adapté à chaque buffet

**A partir de 65 €**