

ENTREES (mimimun 30 pers.)

toutes nos charcuteries et entrées et plats sont maison

prix ttc sans
cuisinier

<i>Assiette Maraîchère</i>	3,00 €
<i>(betteraves rouges, carottes, tomates, 1/4 oeuf frais, céleri-rémoulade)</i>	3,00 €
<i>Jerrine de campagne maison</i>	3,00 €
<i>Rillons charentais</i>	3,00 €
<i>Rillettes</i>	3,00 €
<i>Rillettes de canard</i>	3,60 €
<i>Galantine de canard avec marquants</i>	4,50 €
<i>Galantine forestière et sa gelé de porto</i>	3,50 €
<i>Fond d'artichaut Périgourdin</i>	3,50 €
<i>Salade campagnarde aux gésiers confits</i>	4,50 €
<i>(salade, pommes de terre, choux rouge, noix, 1/4 œuf, 1/4 tomates, gésiers chauds)</i>	
<i>Champignons à la Grecque</i>	3,50 €
<i>Jerrine de poisson Arlequin crème citronnée</i>	3,50 €
<i>Jerrine de fruits de mer</i>	5,50 €
<i>Jerrine de St Jacques</i>	7,20 €
<i>Salade à la Poitevine aux petits lardons</i>	3,80 €
<i>Soupe de poisson (croûtons + gruyère + rouille)</i>	5,00 €
<i>Velouté Forestier</i>	3,50 €
<i>Velouté de légumes à la crème</i>	3,20 €
<i>Œuf Mimosa sur lit de salade et crevette</i>	3,80 €
<i>Jambon roulé à la russe</i>	5,00 €
<i>Salade du nord</i>	4,00 €
<i>(endives, croûtons, betteraves, hareng, pommes de terre, pommes, œufs)</i>	
<i>Salade gascogne aux magret séchés</i>	6,00 €

prix ttc sans
cuisinier

VIANDES ET GARNITURES DE LEGUMES (Mini 30 pers.)

<i>Rougail saucisse et son riz parfumé</i>	11,00 €
<i>Fondant de porc au cidre et miel, ou Charentaise</i>	11,00 €
<i>Poulet à la poitevine</i>	11,00 €
<i>Fajine de poulet au citron et pruneau</i>	10,00 €
<i>Coq au vin</i>	10,00 €
<i>Cuisse de pintadeau à la charentaise</i>	10,00 €
<i>Joue de bœuf aux petits oignons</i>	11,00 €
<i>Pintadeau Charentais (sauce Pineau et Cognac)</i>	11,50 €
<i>Journedos de volaille sauce champagne</i>	11,50 €
<i>Poule au pot et ses légumes</i>	9,50 €
<i>poulet Basquaise et son riz</i>	10,00 €
<i>Pièce de bœuf marmite braisé au porto (avec garniture de légumes)</i>	11,50 €
<i>Cuisse de canard confite aux girolles (avec garniture de légumes)</i>	13,00 €
<i>Sauté de biche aux aïelles (avec garniture de légumes)</i>	14,00 €

<i>Langue de bœuf sauce piquante (avec garniture de légumes)</i>	11,50 €
<i>Rôti de volaille Pistaché Sauce Suprême (avec garniture de légumes)</i>	12,00 €
<i>Jambon de Noël mariné aux douces épices (avec garniture de légumes)</i>	11,50 €
<i>Jambon à l'os braisé à la crème de Porto (avec garniture de légumes)</i>	11,50 €

PLATS UNIQUES (Minimum 30 pers)

**prix ttc sans
cuisinier**

<i>Paëlla (riz, poulet, porc, chorizo, légumes, fruit de mer langoustine)</i>	11,50 €
<i>Poulet Catalan (base paëlla, avec poulet sans langoustine)</i>	12,00 €
<i>Couscous (semoule, légumes, merguez, mouton, boulette de viande, poulet)</i>	10,00 €
<i>Potée limousine</i>	11,00 €
<i>légumes, andouille de viande, 1/2 jarret, saucissons, poitrine)</i>	12,50 €
<i>Potée Auvergnate</i>	
<i>(légumes, grosses saucisses, 1/2 jarret, saucissons, poitrine)</i>	12,50 €
<i>Potée Poitevine</i>	
<i>(légumes, saucisses, boudins, 1/2 jarret, saucissons, poitrine)</i>	12,50 €
<i>Choucroute</i>	
<i>(choux, pommes de terre, 1/2 jarret, saucisses de Strasbourg, saucisses fumées)</i>	12,50 €
<i>Cassoulet</i>	11,00 €
<i>Cassoulet + cuisse de Canard Confit</i>	13,00 €
<i>Potée Gascogne (canard confit)</i>	15,00 €
<i>Potée Vendéenne</i>	15,00 €
<i>(mogettes, jambon vendéen, agneau, salade de choux, saucisses aux herbes)</i>	13,00 €
<i>Cochon de lait farci et son jus brun (sans garniture) minimum 45 pers</i>	13,00 €

FROMAGES & SALADES (Mini 25 pers.)

<i>Camembert</i>	1,00 €
<i>Chèvre</i>	1,00 €
<i>Assiette de 5 fromages</i>	3,50 €
<i>Salade</i>	1,20 €

DESSERTS (Mini 25 pers.)

<i>Tarte aux abricots grillagée</i>	2,70 €
<i>Tarte aux pommes grillagée</i>	2,80 €
<i>Tarte aux fruits</i>	2,80 €
<i>Flan</i>	3,00 €
<i>Tarte Normande</i>	2,50 €
<i>Délice framboise</i>	4,00 €
<i>Délice passion</i>	4,00 €
<i>Gourmand aux deux chocolats et ses pépites croustillantes</i>	4,00 €
<i>Charlotte fruits des bois</i>	4,00 €
<i>Flclair au chocolat ou café</i>	4,00 €

Forfait Cuisinier pour mise en place et envoi 200 € ttc

Tout nos plats sont faits maison et issus de nombreux producteurs locaux

Location vaisselle 2,5 € retour propre

1 € supp la part pour livraison chaude en conteneurs (si pas de cuisinier)

Frais de livraison 30 € ttc



PLATS UNIQUES

Tarif 2024

Minimum 50 personnes

prix ttc par
personne sans
prestation

<i>Fondant de porc au Cidre (avec garniture de légumes)</i>	9,50 €
<i>Mignon de porc à l'aigre doux (avec garniture de légumes)</i>	9,50 €
<i>Poulet à la Poitevine (avec garniture de légumes)</i>	9,50 €
<i>Coq au vin (avec garniture de légumes)</i>	9,50 €
<i>Pintadeau Charentais (sauce Pineau et Cognac)</i>	10,00 €
<i>Poule au pot et ses légumes</i>	9,00 €
<i>Poulet Basquaise et son riz</i>	9,50 €
<i>Pièce de bœuf marmite braisé au porto (avec garniture de légumes)</i>	10,00 €
<i>Cuisse de canard confite aux giroles (avec garniture de légumes)</i>	11,50 €
<i>Sauté de biche aux aïelles (avec garniture de légumes)</i>	10,50 €
<i>Langue de bœuf sauce piquante (avec garniture de légumes)</i>	10,50 €
<i>Fajine de poulet aux amandes et citron (avec semoule)</i>	9,50 €
<i>Jambon braisé au Porto (avec garniture de légumes)</i>	10,00 €
<i>Jartiflette (reblochon, pomme de terre, oignons, lardons....salade verte)</i>	9,50 €
<i>Jrufade (cantal, pomme de terre, oignons, lardons.....salade verte)</i>	10,50 €
<i>Couscous</i>	11,50 €
<i>(semoule, légumes, merguez, mouton, boulette de viande, poulet,)</i>	
<i>Potée limousine</i>	12,00 €
<i>(légumes, andouille de viande, 1/2 jarret, saucissons, poitrine)</i>	
<i>Potée Auvergnate</i>	12,00 €
<i>(légumes, grosses saucisses, 1/2 jarret, saucissons, poitrine)</i>	
<i>Potée Poitevine</i>	12,00 €
<i>(légumes, saucisses, boudins, 1/2 jarret, saucissons, poitrine)</i>	
<i>Choucroute Garnie</i>	12,00 €
<i>(choux, pommes de terre, 1/2 jarret, saucisses de Strasbourg, saucisses fumées, poitrine et sau Ail)</i>	
<i>Choucroute de la Mer</i>	14,00 €
<i>(choux, pommes de terre, dos de cabillaud/saumon, quenelle de poisson, grosse crevette, moule)</i>	
<i>Cassoulet</i>	11,00 €
<i>Cassoulet + cuisse de Canard Confite</i>	14,00 €
<i>Potée Gascogne (canard confit)</i>	14,00 €
<i>Potée Vendéenne</i>	13,00 €
<i>(mogettes, jambon vendéen, agneau, salade de choux, saucisses aux herbes)</i>	
<i>Poulet Catalan (base paëlla, avec poulet sans langoustine)</i>	10,50 €
<i>Paëlla (riz, poulet, porc, chorizo, légumes, fruit de mer langoustine)</i>	12,00 €
<i>Cochon de lait farci et son jus brun (sans garniture)</i>	12,00 €
<i>Colombo de poulet (avec riz créole et légumes)</i>	10,00 €

Commande minimum de 50 personnes

Forfait Cuisinier pour mise en place et envoi

200 € ttc

Tout nos plats sont faits maison et issus de nombreux producteurs locaux

1 € supplémentaire la part pour livraison chaude en conteneurs spéciaux

Frais de livraison 30 € ttc