



☎ 05 49 58 08 24

☎ 05 49 58 19 17

Salade Landaise aux gésiers confits chauds huiles parfumées



Dos de poisson en croûte d'herbes sauce douce



Pièce de bœuf marmite à la crème de Porto ou échalions du Poitou

avec

Garniture de deux légumes



Assiette de deux fromages sur lit de salade



Charlotte aux fruits des bois et son coulis

ou

Pièce montée 3 choux plus nougatine + 3 €

(possibilité buffet dessert)

ou

Fondant au chocolat



Café et son chocolat



Petit pain et Pain blanc

De 37€ à 62€ par personne

Nappage et serviette tissu

Vin en supplément

Salade gourmande aux huiles parfumées et son magret séché

ou

Fraîcheur des îles sauce cocktail et son ananas frais

✎

Pavé de perche aux douces épices sauce genevoise

ou

Corolle Océane et sa mousseline de St-Jacques

✎

Journedos de chapon au bouillon de foie gras

ou

Pièce de veau poêlée charentaise

avec

Garniture de légumes

✎

Salade

Plateau de fromages

✎

Diplomate pêche ou poire et son coulis

ou

Délice framboise et son coulis

(dessert monté et présenté avec artifices)

ou

Pièce montée 3 choux + nougatine (+ 3€)

(possibilité buffet dessert)

✎

Café et son chocolat

✎

Petit pain et pain blanc

De 37€ à 62€ par personne

Nappage et serviette tissu

Vin en supplément

Offre 2022

Trilogie de St-Jacques
(poêlée de St-Jacques, verrine avec tartare de St-Jacques et suprême de St-Jacques)
ou
Assiette du Périgord
(Foie gras mi-cuit et ses accompagnements, brochette de foie gras poêlé et gésiers confits)

∞
Dos de perche braisé au beurre nantais et sa poire pochée au vin
ou
Brochette des marais au jus d'écrevisse et oseille

∞
Pavé de biche rôti aux aïelles
ou
Suprême de chapon sauce Champagne et ses ravioles au foie gras
ou
Magret de canard
avec
Garniture de légumes

∞
Salade
Plateau de fromages

∞
Diplomate poire et sa sauce chocolat
ou
Craquant aux deux chocolats
ou
Pièce montée 3 choux + nougatine (+ 3€)
(dessert monté)
(possibilité buffet dessert)

∞
Café et son chocolat
Petit pain et Pain blanc

Nappage et serviette tissu

De 37€ à 62€ par personne

Vin en supplément

Poêlée de pétoncles et homard au Cognac et son mesclun de salade

ou

*Duo de gras maison et son petit pain viennois à la marmelade d'oignon
et sa gelée de truffe*

~

Pavé de flétan en croûte d'herbes et sa fricassée de jeunes pousses d'épinard aux giroldes

ou

Rôti de lotte farci aux langoustines et sa mousseline

~

Suprême de chapon et sa brochette de foie gras poêlée sauce Champagne

ou

Journedos rossini et son foie gras poêlé

avec

Garnitures de légumes

~

Chèvre chaud sur lit de salade aux noix

~

Duo de chocolat et sa crème douce vanillée

ou

*Délice créole et sa crème St-James
(dessert monté et présenté avec artifices)*

ou

Duo de dessert au choix

ou

Pièce montée 3 choux + nougatine (+ 3€)

(dessert monté)

(possibilité buffet dessert)

~

Café et son chocolat

~

Petit pain et Pain blanc

Nappage et serviette tissu

De 37€ à 62€ par personne

Vin en supplément

Offre 2022

Vous avez la possibilité de choisir un buffet dessert dans votre menu en tenant compte du supplément.

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 au fruits

Fruits frais

Accompagnement de coulis et crèmes



COCKTAIL

*Cocktail dressé, avec flambage, atelier, animation
Vertébré, nappage et décoration
produits maisons et locaux*

8 pièces à 14 pièces

À partir de 12 euros ttc

(détail de nos assortiments en fin de feuillet)

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

De 32,50 à 45€ par personne

Possibilité version Plancha pour le plat (nous consulter)

Vin en supplément

COCKTAIL

*Cocktail dressé, avec flambage, atelier, animation
Verreterie, nappage et décoration
produits maisons et locaux
8 pièces à 14 pièces
À partir de 12 euros ttc*

(détail de nos assortiments en fin de feuillet)

MENU

*Magret de canard fermier rôti aux fruits rouges
ou
Contre-filet rôti crème forestière
ou
Croustillant 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

De 32,50 à 45€ par personne

Possibilité version Plancha pour le plat (nous consulter)

Vin en supplément

COCKTAIL

Cocktail dressé, avec flambage, atelier, animation

Verteie, nappage et décoration

produits maisons et locaux

8 pièces à 14 pièces

À partir de 12 euros ttc

(détail de nos assortiments en fin de feuillet)

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

De 32,50 à 45€ par personne

Possibilité version Plancha pour le plat (nous consulter)

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 3,60 €/pers

Cuisson de brochettes assorties et autres en barbecue (3 pièces) : supp 3,20 €/pers

Œuf de caille au plat préparé devant invités avec garniture (2 pièces) : supp 3,20 €/pers

Œuf de caille périgourdin et son foie gras : supp 2,20 €/pers

Chaud froid de fruits de mer frais sur mer de gros sel : supp 2 €/pers

Assortiment verrines 2 pièces par personne 3,70 € :

(fraicheur saumon œuf de truite, magret séché et son mousson de foie gras aux baies rouges,

émulsion de

Atelier de foie gras poêlé et ses doux accompagnements 4,70 € ttc

Atelier de ravioles pochées et ses accompagnements 3,60 € ttc

SUCRE

Crêpes partie sucrées avec accompagnements (sucre, beurre, confiture, cho...) 3-4 pièces 3,70 € ttc

Broyé maison et tourteaux fromagé 2 pièces 1,8 € ttc

BOISSONS

Forfait à volonté 4,2€ : planteur maison, pétillants et ses crèmes assortis, jus de fruits eau plate

Forfait soft à volonté 1,2 € : jus de fruits assortis, soda eau plate et gazeuse