

LES BOISSONS DU VIN D'HONNEUR

*Cocktail maison :

Soho, Grand Marnier, Aligoté Blanc, sirop de framboise, Crémant.

ou *Marquise au Crémant de Bourgogne :

Rhum blanc, citron, sucre de canne, Crémant de Bourgogne.

ou *Kir royal au Crémant

ou *Sangria ou Punch

ou *Kir Aligoté :

Crème de Cassis ou de Mûres.

Pour 50 personnes :
6 bouteilles de jus d'orange
6 bouteilles de soda
6 bouteilles de Perrier
6 bouteilles de Vittel.

4€ par personne

ou 5,50€ par personne si le Vin Blanc ou le Crémant sont remplacés par du Champagne.

LES PETITS FOURS DU VIN D'HONNEUR

Choix n° 1 : 8 pièces par personne 4, 90€

- | | |
|------------------------|---------------|
| *Fours salés aux noix | *Gougères |
| *Saucisses feuilletées | *Quiches |
| *Pizzas | *Pissaladière |
| *Croissants au jambon | *Cake au lard |

Choix n° 2 : 8 pièces par personne 6,80€

- | | |
|--------------------------|-------------------|
| *Pains surprise mélangés | *Canapés |
| *Navettes garnies | *Fours salés pâté |
| *Croque monsieur | |

Choix n° 3 : 8 pièces 8,20€

- *Brioche aux olives
- *Branchettes de céleri au roquefort
- *Brochettes fraîcheur aux fruits frais
- *Le hérisson (brochette charcuterie et fromage)
- *Le drakkar (mini sandwich pain de mie)

Petits fours sucrés : 0,50€/pièce

- | | | |
|--------------|---------------|-------------|
| *Eclair | *Paris-Brest | *Tartelette |
| *Gland | *Feuilletine | |
| *Carré poire | *Millefeuille | |

LES BUFFETS

1-PIECE MAÎTRESSE

Foie gras de canard entier aux pommes caramélisées à la coupe et ses toasts.

Roulade de saumon fumé farcie à la crème d'avocat.

2-BUFFET COMPOSÉ

-Taboulé.

-Piémontaise.

-Salade riz-avocat-crevettes.

3-PAPILLON EN SAUMON FUMÉ OU SAUMON EN BELLEVUE

4-BUFFET VÉGÉTARIEN

-Carotte

-Betterave

-Céleri-rave.

5-LA TABLE DU CHARCUTIER

-Chiffonnade de jambon fumé

-Rillettes

-Terrine.

6-LA TABLE DU BOUCHER

-Longe de porc rôti

-Contre filet sauce tartare

-Poulet rôti.

7-LA FARANDOLE DE DESSERTS

-Deux chocolats

-Symphonie

-St Claude

Nous vous proposons 3 formules :

*25 € comprenant 1-2-3-4-5-6-7

*21 € comprenant 2-3- 5-6-7

*19 € comprenant 3-4-5-6-7

Dans chaque formule sont inclus la salade de saison, le buffet de fromages affinés et son pain aux noix, le pain.

Nous vous proposons le buffet du dimanche à 13€ par personne :

Formules 2 et 6

Tarte aux Pommes.

LES ENTRÉES FROIDES À 4,50 €

Au choix

*Effilochées de cuisse de canard confite sur son nid de
salade.*

Lapereau en gelée.

Salade périgourdine.

Terrine de lapin aux noisettes.

Terrine aux trois poissons safranée.

Roulades de saumon fumé garnies d'une mousse d'avocat.

Carpaccio de saumon et tartare de tomates.

*Salade auxerroise : salade, œufs de caille, gésiers de canard,
champignons, tomates cerise.*

LES ENTRÉES FROIDES À 5,50 €

Au choix

Noix de Saint Jacques et pétoncles en gelée de Sauternes.

Filet de canard fumé sur son nid de salade.

Foie gras aux pommes caramélisées et ses toasts.

*Salade gourmande : magret fumé, saumon fumé, foie gras et
homard.*

LES ENTRÉES CHAUDES À 6,50 €

Au choix

Cassolette d'escargot sur sa julienne de légumes.

Croustillant d'andouillette avec chutney pomme.

Chausson de foie gras sur jus de porto.

Feuilleté méli-mélo de cuisses de grenouille et d'escargots.

Jambon à la Chablisienne.

LES ENTRÉES CHAUDES À 7 €

Au choix

Blanquette de poisson.

Cassolette de Saint Jacques.

Escalopes de ris de veau.

Tresse de saumon et dorade, jus de langoustine caramélisé.

Loup de mer, épinards crème de Noilly.

Paupiette de sole safranée, boulgour aux épices.

Ris de veau aux girolles.

LES VIANDES GARNIES À 8,50 €

Au choix

Filet d'agneau en croûte de pain d'épices.

Aiguillette de canard sauce Ratafia.

Filet mignon sur chutney.

Magret de canard jus de morilles.

Suprême de pintade façon tajine.

Râble de lapin rôti.

Gigollette de volaille sauce porto.

Caille aux raisins ; tagliatelles fraîches.

Emincé de veau à l'estragon.

Coq au vin à l'ancienne.

Carré d'agneau à la fleur de thym.

Médailillon de bœuf sauce poivre vert.

Coquelet au coulis d'écrevisse.

Rôti de veau réduction de Juliéna.

Brochette de ris de veau et rognons.

En saison : kangourou, antilope, chevreuil, sanglier.

LES POISSONS GARNIS À 10 €

Au choix

Choucroute de la mer.

Blanquette de saumon.

Filet de loup aux écailles de chorizo.

Filet de sole sauce Vin Jaune.

Médailillon de lotte crème de choux fleurs.

Escalope de sandre jus caramélisé aux épices.

LE FROMAGE

Assiette de fromages avec salade à 2,60€

Plateau de fromages avec salade à 3,60€

LA PIÈCE MONTÉE

Divers modèles à votre disposition

4€ par personne avec 4 choux parfum au choix.

LE COIN DES ENFANTS

9€

Assiette de charcuterie

Cordon bleu avec pommes de terre rissolées

Dessert

LA SOUPE À L'OIGNON

2,50€

Eternelle et incontournable

LES ENTREMETS à 2,60€/part

DEUX CHOCOLATS : mousse chocolat noir et blanc, craquant praliné, biscuit chocolat.

FEUILLETINE : mousse au chocolat noir, biscuit chocolat, craquant praliné.

SAINT MICHEL : mousseau chocolat noir, framboises entières, compotée de framboise, biscuit chocolat.

FONDANT ORANGINE : mousse chocolat noir, mousse orangine, morceaux de mandarine, craquant praliné, biscuit chocolat.

COCO NOUGATINE : génoise, mousse légère au nougat avec ses pépites de nougatine.

ANTILLAIS : mousse ananas, crème pâtissière avec morceaux de banane, craquant banane, biscuit Joconde.

SICILIEN : biscuit pistache, bavaroise chocolat blanc pistache, crémeux pistache, craquant chocolat blanc et ses éclats de pistache.

FRUITS ROUGES : biscuit citron, mousse framboise, mousse cassis, crémeux à la fraise, framboises entières. (avec son coulis)

POM'POIRE : biscuit Joconde, suprême de vanille avec ses pommes et poires caramélisées.

MACARON GARNI : macaron entier, mousseline vanille avec son cocktail de fruits ou seulement framboise.

ST CLAUDE : crème anglaise à la chantilly enrobée de génoise framboise pépin.

Retrouvez également les traditionnels : opéra, forêt noire, moça, mousseline, vacherins...

N'hésitez pas à consulter votre pâtissier pour d'autres entremets de votre choix...