



## **- Menus à emporter -**

*(Ou livrés dans la salle de votre choix, tarif de la livraison à définir)*

### **Menu à 20 €**

Le fondant de Saumon gravelax à l'aneth,  
Crèmeux au raifort et jeunes pousses

ou

Le cannelloni de jambon Serrano farci d'un nougat à la ricotta,  
Clafoutis de légumes à la Tomme

---

La dodine de poulet fermier farci aux légumes croquants,  
Jus crémé « façon Béarnaise »

ou

Le dos de merlu rôti au beurre demi-sel,  
Piperade à l'huile vierge & chorizo, jus rouillé

---

### **Menu à 25 €**

Le mi-cuit de thon sur un sablé à l'encre de seiche,  
Granny Smith et chantilly citron vert / basilic

ou

Le marbré de foie gras de canard, fines strates de bœuf,  
Chutney aigre-doux et briochette

---

Le canard landasien confit, viennoise aux herbes,  
Sucs déglacés à l'huile de truffe

ou

La paupiette fondante de carrelet,  
Cœur façon ratatouille et effluves de bouillabaisse

Prix Nets – Hors service, hors livraison (demandez nos tarifs)

**Commande à partir de 10 personnes**



## Menu à 34 €

L'opéra de foie gras façon Lucullus,  
Glaçage fruits rouges & pinot noir, briochette mendiant  
Ou  
Le tartare de bar au pamplemousse, yaourt émulsionné,  
Vinaigrette passion et vierge de tomate  
---  
Le petit pâté chaud ris de veau / foie gras poêlé  
Pomme au miel, décoction de jus de veau et gingembre  
Ou  
L'involtini de sole & écrevisse aux légumes croquants,  
Coquillages et coulis de crustacés  
---  
Le grenadin de veau pris dans le filet,  
Réduction de bière-cassonade & champignons du moment  
Ou  
Le filet de bar snacké,  
Beurre d'orange caramélisé au parfum de poivre long

---

Possibilité d'inclure -  *votre buffet de fromages (2 €/pers)*  
-  *votre buffet de dessert, (5 €/pers)* au choix parmi :

*Fraisier ou framboisier, Feuillantine croustillante aux 3 chocolats, Biscuit financier, mousse vanille bourbon & insert crème citron, Ambrosie chicorée/spéculoos, Bavaois mangue/passion ou litchi/rose, Couronne chou craquelin coco-citron vert ou fraise/mousseline vanille ou framboise/mousseline vanille, Normande et mousse caramel au beurre salé... (modification possible selon saison)*

-  *votre pièce montée personnalisée (7 €/pers)*

**Avec service durant la durée de la prestation :**

**25 € de l'heure par cuisinier / serveur**

**Du Lundi au Samedi (sauf Mercredi, emportez le menu du marché,  
Menu (Entrée + Plat + Dessert) : 16 € - Entrée + Plat : 12 € - Plat : 9 €**

**Pour toute autre demande ou choix supplémentaire, n'hésitez pas à nous contacter.  
Nous étudions toute demande pour une prestation adaptée à vos envies.**

Prix Nets – Hors service, hors livraison (demandez nos tarifs)  
**Commande à partir de 10 personnes**

