



SUGGESTIONS 2021

L'APERITIF :

PLATEAU LUNCH FROID : (36 pièces) 6 navettes foie gras, 6 navettes saumon fumé, 6 verrines crevette, 6 verrines mimosa, 6 tapas jambon et tomate confite, 6 taloas au fromage et mousseline de piquillos.....29.00€

PLATEAU LUNCH CHAUD : (36 pièces) 6 bouchées St Jacques, 6 feuilletés txistorra, 6 cannelés chorizo, 6 soufflés fromage, 6 pizzas, 6 burgers foie gras.....29.00€

LES ENTREES : (au min. 4 Pers) Par personne :

Bouchée aux St Jacques4.90€

Bouchée aux ris d'agneau5.90€

Coquille St Jacques6.50€

Saumon en bellevue (macédoine, tomate, œuf, crevette).....6.50€

Terrine de foie gras aux pommes.....7.50€

LES PLATS : (au min. 4 Pers) Par personne :

Merlu sauce crevette.....7.90€

Gigot d'agneau braisé au jus brun.....7.20€

Pavé de canard sauce aux cèpes.....7.50€

Pintade aux raisins.....7.50€

Poularde sauce aux truffes.....8.50€

Rôti de veau aux champignons.....8.50€

Petit cochon caramélisé à l'ail.....9.50€

Paëlla, Choucroute ou Couscous.....9.00€

Burger basque (steack hâché, piperade, brebis)...6.90€

Burger canard (pavé de canard, sauce oignons)...6.90€

LES ACCOMPAGNEMENTS : (au min. 4 Pers)

Par personne :

Pom'Isa.....2.80€ Pommes dauphines.....2.90€

Gratin dauphinois.....2.90€

LES DESSERTS : (au min. 4 Pers)

Par personne :

Charlotte poire chocolat.....2.40€ Framboisier.....2.40€

Crumble pommes caramélisées et crème brûlée.....2.40€

Tiramisu chocolat.....2.40€

PROPOSITION MENU

Dos de Merlu

Sauce crevette

Magret de Canard braisé

et jus de cèpes

Gratin Dauphinois

*Crumble aux pommes
caramélisées et sa crème*

brûlée

Prix : 19.00€

