



SUGGESTIONS HIVER 2020

L'APERITIF :

Plateau lunch chaud, 30 pièces : 5 pizzas, 5 tartes fromage, 5 tartes cèpes, 5 feuilletés saucisses, 5 choux escargot, 5 bouchées st jacques..... 26.00€

Plateau lunch froid, 30 pièces : 5 navettes saumon, 5 navettes foie gras, 5 taloas piquillos, 5 verrines crevettes, 5 tapas jambon de Bayonne, 5 tapas chorizo..... 26.00€

LES ENTREES :

Opéra saumon fumé..... 5.90€
Coquilles st jacques..... 6.50€
Dos de merlu en bellevue (macédoine, tomate, oeuf, crevette, asperge)..... 6.50€
Terrine de foie gras aux pommes..... 7.50€

LES PLATS :

Gigot d'agneau braisé au jus brun..... 7.20€
Pavé de canard et crème de cèpes..... 7.90€
Merlu koskera..... 7.90€
Pintade aux raisins..... 8.00€
Rôti de veau aux champignons..... 8.50€
Petit cochon caramélisé à l'ail..... 9.50€
Magret braisé sauce aux cèpes..... 9.50€
Paëlla..... 9.00€
Choucroute garnie..... 9.00€
Couscous..... 9.00€

LES ACCOMPAGNEMENTS :

Pom'Isa 2.50€
Pommes dauphines..... 2.50€
Gratin dauphinois..... 2.90€

LES DESSERTS :

Croustillant chocolat et crème anglaise..... 2.40€
Framboisier..... 2.40€
Crumble au tartare de fruits..... 2.40€

IDEE MENU

Dos de merlu sauce crevette

*Pavé de canard braisé
sauce aux cèpes*

Gratin dauphinois

*Crumble aux fruits rouges
et crème brûlée*

19€/Pers.