

La

Boutique

NOS ENTREES FROIDES:

- Verrine d'une mousse de thon au fromage frais3,90€
Mousse de thon, compotée de tomates confites et poivrons, saumon fumé
- Le 1000 feuilles de crêpes3,90€
Crêpe salée, mayo/aneth, œufs, tomates, salade, thon, surimi, saumon
- Entremet nordique façon cheesecake.....4,00€
Saumon fumé par nos soins, biscuit curry, mousseline saumon
- Roulé de courgette à l'Espelette, truite fumée et fromage frais4,60€
Génoise sarrasin et courgettes, truite fumé et fromage frais à l'aneth
- Tatin de foie gras de canard6.20€
Foie gras de canard, pain d'épices et compotée de pommes au vinaigre de cidre

**Pensez à la formule cocktail 5 ou 6 pièces salées,
froides et/ou chaudes en guise d'entrée**

NOS ENTREES CHAUDES

- La bouchée « à la reine »5.00€
Feuilletage au beurre, sauce madère, ris de veau, champignons
- Croustillant de Saint Nectaire,.....3,80€
Feuille de brick, St Nectaire fermier, pommes fruits, bacon et oignons confits
- Cassolette de la mer4,50€
St Jacques, saumon, croquants de légumes, sauce bretonne au vin blanc
- Cassolette de ris de veau,5.00€
Ris de veau flambés à l'Armagnac, champignons en persillade, sauce forestière
- La Coquille St Jacques,4,80€
Noix de Saint Jacques de la baie, sauce bretonne au vin blanc, julienne de légumes
- Feuilleté St Jacques et saumon4.50€
Feuilletage au beurre, Noix de St Jacques, saumon frais, légumes, sauce à la bretonne
- Marmite de rouget et gambas4.50€
Rouget et gambas à l'huile d'olive, légumes de saison et sauce curry
- Feuilleté d'escargots, crème persillée4.20€
Feuilletage au beurre, escargots, crème au beurre persillé

NOS POISSONS : SOUS RESERVE DE L'ARRIVAGE ET LA SAISON

A PARTIR DE 10 CONVIVES

- Pavé de Merlu de nos côtes rôti au chorizo7,20€
- Filet de Daurade, snacké à l'huile d'olive8,80€
- Dos de cabillaud, nacré 1/2 sel9,20€
- Blanc de St Pierre rôti au lard10,20€
- Brochettes de Noix de St Jacques rôties au beurre salé10,60€

***Nous pouvons également réaliser ces plats pour une entrée, avec quantité et prix revus ;
Des changements ou absences peuvent avoir lieu selon les périodes de pêche***

NOS VIANDES :

A PARTIR DE 10 CONVIVES

- Joue de boeuf braisée, jus de sangria7,80€
- Suprême de pintade fermière grillée sur sa peau7,00€
- Pastilla de jarret de cochon au chorizo.....7,60€
- Mignon de porc rôti à basse température, aromates provençales7,50€
- Filet de canette grillé, gastrique au vieux Xérès et framboise9,00€
- Joes de porc confites au cidre fermier7,60€
- L'Agneau de 7h, confit à l'étouffé, ail et thym8,50€
- Croustillant de queue de bœuf à l'échalote8,00€

- Nos purées :

Ecrasé de pomme de terre aux herbes	2,50€
Ecrasé de pomme de terre à l'huile de truffe	3,50€
Purée de carottes, orange et cumin	2,50€
Mousseline de céleri à la muscade	2,50€
Purée de patate douce	2,50€

- Nos risottos :

Risotto aux petits légumes	3,00€
Risotto aux champignons	3,20€
Risotto truffé	3,60€

- Nos gratins :

Gratin de pomme de terre	2,50€
Gratin de pomme de terre et champignons	2,80€
Gratin de courgettes et mozzarella	2,80€

- Pomme grenaille en persillade
- Poêlée de légumes de saison
- Poêlée de champignons
- Ratatouille

N'hésitez pas à nous soumettre vos envies ou idées

PRIX GARNITURE COMPRISE

Lasagne de bœuf maison	7.00€
Tartiflette maison	7.80€
Rougail saucisse (saucisse fraîche et fumée, tomates, oignons, piment)	7.50€
Paëlla royale (poulet, chipolatas, chorizo, crevettes, encornets, moules)	7.50€
Cassoulet maison (lard, saucisse, palette, haricots cuisinés. +2€ pour du confit)	8.00€
Choucroute garnie (saucisses, palette, jambonneau, choux cuisiné, pdt)	7.90€
Poulet basquaise (poulet, tomates, oignons, poivrons, piment d'Espelette).....	7.50€
Colombo de porc (sauté de porc, épices colombo, gingembre, ail)	7.20€
Porc au caramel (sauté de porc, caramel, sauce soja, gingembre, ail)	7.20€
Couscous (boulette de bœuf épicée, merguez, poulet, semoule, légumes)	7.90€
Couscous royal (Couscous + agneau).....	9.90€
Tajine de poulet (épices tajines, miel, citron, courgettes, abricots et pruneaux)	7.60€
Jambon à l'os, cuit à l'étouffé (champignons ou cidre).....	7.20€
Carry de poulet à la créole (piment, ail, oignons, girofle)	7.50€
Blanquette de veau à l'ancienne	8.00€
Parmentier de canard (cuisse de canard, échalotes et oignons confits)	9.20€

AUTOUR D'UN PLAT UNIQUE.....

A PARTIR DE 10 CONVIVES

Lasagne de bœuf maison	6,90€
Tartiflette maison	7,80€
Rougail saucisse (saucisse fraîche et fumée, tomates, oignons, poivrons, piment)	7,20€
Paëlla royale (poulet, chipolatas, chorizo, crevettes, encornets, moules)	7,50€
Poulet basquaise	7,20€
Colombo de porc (sauté de porc, colombo, tomates, gingembre)	7,00€
Porc au caramel (sauté de porc, 4 épices, caramel, sauce soja)	7,20€
Couscous (boulette de bœuf, merguez, poulet, semoule, légumes)	8,20€
Couscous royal (Couscous + agneau).....	9,90€
Tajine de poulet (miel, citron, courgettes, abricots et pruneaux)	7,20€
Jambon à l'os maison, cuit à l'étouffé	7,00€
Carry de poulet à la créole (piment, ail, oignons, girofle)	7,50€
Blanquette de veau à l'ancienne	7,80€
Potée bretonne (palette, poitrine, saucisses, choux, légumes)	9,20€
Parmentier de canard.....	9,00€
Choucroute garnie (saucisses, palette, jambonneau, choux cuisinés, Pdt).....	7,90€

Pain surprise maison 60 toasts : 32€

FROID :

Wrap poulet/curry

Wrap tartare de bœuf

Briochin mousse de thon et citron vert

Bagels au chorizo ibérique

Navette de saumon fumé et fromage frais aux herbes

Focaccia, mozza, pesto, et tomates confites

Burger foie gras et figues

Mini burger façon basquaise

Verrine de saumon fumé et pomme granny

Club sandwich : coppa, tomme, roquette, beurre de tomate (16 pièces minimum)

Mini brochette ardéchoise

Pain Pita aux légumes croquant façon tajine

CHAUD :

Samoussa de légumes / ou bœuf / ou crevettes

Mini muffin

« Beignet » de crevette marinée

Brochette de poulet coco

Cigare poulet curry

SUCREE :

Pana cotta

Tiramisu

Crèmeux chocolat

Cheesecake

Mini Paris-brest

Moelleux choco/coco

Clafouti griottes

Biscuit pommes/rhubarbe

Mini éclair chocolat

Macaron caramel beurre salé

5 pièces par personne : 7€

7 pièces/pers : 9,50€

9 pièces/pers : 11.70€

12 pièces/pers : 15€

15 pièces/pers: 18.30€

18 pièces/pers : 21.60€

BUFFETS

BUFFET CAMPAGNARD

12.50€/PERSONNE

Assortiment de charcuteries (rillettes, terrine de campagne, rosette, saucisson à l'ail, chorizo...)

2 viandes froides au choix (rôti de porc, jambon à l'os, aiguillettes de poulet marinées, poulet rôti...)

200g de salades composées (choix à voir ensemble)

50g de fromages et sa salade verte

Condiments (chips, moutarde, cornichons, mayonnaise)

Aux Saveurs des Halles

BUFFET DES HALLES

14.00€/PERSONNE

Assortiment de charcuteries (rosette, saucisson à l'ail, andouille, pâté, rillettes...)

2 viandes au choix (rosbeef, rôti de porc, jambon à l'os, aiguillettes de poulet marinées, poulet rôti...)

200g de salades composées

Terrine de poisson , rillettes de thon

80g de fromages et sa salade verte

Condiments (chips, moutarde, cornichons, mayonnaise, beurre)

BUFFET PRESTIGE

19.90€/PERSONNE

2 huîtres de Cancale

Assortiment de charcuteries (rosette, saucisson à l'ail, andouille, pâté, rillettes)

2 viandes au choix (rosbeef, rôti de porc, jambon à l'os, aiguillettes de poulet marinées, poulet rôti...)

40g de foie gras de canard, confiture du moment

40g saumon fumé et sa crème fouettée aux herbes

150g de salades composées au choix

Terrine de poisson ou mousseline de thon à la tomate confite

Notre club sandwich (Coppa, mozzarella, roquette)

80g de fromages et sa salade verte

Pain

Condiments (chips, moutarde, cornichons, mayonnaise, beurre)

Aux Saveurs des Calles