

Les plats en livraison

Entrées

- Verrine de magret fumé et gouda pesto, tomates confites et olives 6.00 €
- verrine du soleil "surimi, ananas, avocats, crevette sauce cocktail" 6.50 €
- verrine veggie " coeur de palmier, avocat, maïs, tomates, légumes croquants 6 €
- Verrine tiramisu au yuzu et saumon fumé, crumble d'agrumes 6.80 €
- Verrine de poulet "façon César" 6.50€
- Assortiment de salades composées (3) 3.30 €
- Assortiment de charcuteries 3.90 €
- Salade Gourmande (foie gras, saumon fumé, langoustine) 10.50 €
- Ballotin de saumon fumé au mascarpone 6.00 €
- Salade veggie de saison 5.50 €
- Salade de Saint jacques marinées aux herbes et jambon de pays 11 €

Poissons (**)

- Brochette de Saint Jacques, crème Armoricaïne 12 €
- Merlu beurre blanc 9 € (*)
- Filet de bar crème poivrons 10 €
- Filet de sole crème chorizo 9.80 € (*)

Accompagnement :

crumble de légumes ou céréales gourmandes et poêlée de saison ou flan de légumes

Viandes (**)

- Filet mignon de porc sauce cajun et amandes 8 € (*)
- Paleron de boeuf en basse température à l'ail des ours 10.20 € (*)
- Cuisse de canard confite 8.90 € (*)
- Chausson de pintade sauce forestière 10.90 €
- Filets de caille à la périgourdine 12 €
- Poitrine de veau confite thym et citron 10 € (*)
- Brochette de poulet ananas sauce teriyaki 8.70 € (*)

Deux accompagnements au choix :

Gratin dauphinois, pommes de terre grenailles, Pressé de pommes de terre confites, riz composé, poêlée de patate douce.

Brochettes de légumes, wok du moment, flan de légumes, purée de légumes

Les plats en livraison

Desserts

- Assiette gourmande 5 € (*)
- Chiffre gourmand sablé 5 €
- Chiffre gourmand macaronade 5.20 €
- Douceur des îles (entremet vanille et ananas flambés au rhum) 3.80 € (*)
- Macaronnade aux fruits 4 €
- Pavlova aux fruits de saison 4 € (*)
- Tarte chocolat noir et blanc 3.10 € (*)
- Tarte Chocolat blanc et fraises 4 €
- Entremet chocolat blanc/croustillant pistache/mousse griotte 4€
- Entremet mousse chocolat au lait et insert passion 3.90 € (*)
- Entremet Mojito 3.80 € (*)
- Le praliné choco lait 3.60 (*)
- Coque caramel beurre salé 3.90 € (*)

- Forfait location vaisselle base 2 €/pers
- Forfait service 5 €/pers
- Forfait nappage et serviette celi soft 1.40€/pers
- Forfait tout en main 8.40€/pers

- Livraison à partir de 10 €
- Au-delà de 10 kms 20 €
- Au-delà de 15 kms 25 €

Les plats et vaisselles de livraisons sont à rendre propres

Les plats en livraison

Plats Conviviaux (a partir de 15 personnes) (**)

- Couscous (poulet, merguez et agneau) 13.30 €
- Paëlla (poulet, crevettes, langoustines, fruits mer, chorizo,..) 12 € (*)
- Rougail saucisse 9.50 € (*)
- Jambalaya 10.50 € (*)
- cassoulet 12 €
- Parmentier de canard 9 €
- Lasagne Bolognaise 9.50 €

Fromages

- Plateaux 5 morceaux 5 €
- Assiette 3 fromages 2.5 €
- Tatin de Saint Nectaire aux abricots 3.50 €
- Tarte camembert au pesto et tomates séchée 3.50 €

Menu Enfant 11 €

9 € sans l'entrée

Assiette de charcuteries et crudités

Filet de poulet
à
la crème
pommes de terres sautées

Eclair chocolat ou mousse

Les plats et vaisselles de livraisons sont à rendre propres