PROPOSITIONS SIGNATURES

Hors évènements spéciaux (St Valentin, Noël...)

L'APÉRITIF

Pain surprise Maison (env. 40 sandwichs) : fromage blanc aux fines herbes/brillat-savarin à la noix/rillettes de saumon/jambon au torchon/rosette. Décoration avec magret de canard séché et tomates cerises.

47.50 €

Plateau de pâtisseries salées à réchauffer (18 pièces) : 6 tartelettes du moment, 6 tartelettes saumon/poireau, 6 pizzas.

16.20 €

Plateau de pâtisseries salées à réchauffer (24 pièces) : 12 gougères garnies (béchamel à l'emmental), 6 briochins aux noix de pétoncles et beurre persillé, 6 friands charcutiers.

18.00 €

Plateau de verrines (18 pièces) : 6 verrines à la mousse d'avocat, fine macédoine, crevettes et sauce cocktail, 6 verrines au thon façon mimosa, 6 verrines à la mousse de lentilles vertes, huile de noix, amandes torréfiées et chips de lard.

34.20 €

Plateau de canapés froids (18 pièces) : 6 canapés au saumon Ecossais fumé, 6 sablés au comté et fromage frais de Teyjat aux fines herbes, 6 briochins au foie gras de canard du Périgord.

35.20 €

Plateau sucré (18 pièces) : 6 mousses au chocolat, 6 crèmes brulées à l'orange, 6 tartelettes aux fruits de saison.

26.50 €

NOS PLATS

Foie gras de canard du Périgord mi-cuit.

98.00 € /kg

Saumon fumé Label Rouge, Ecossais.

69.50 € /kg

Ris de veau aux morilles.

21.50 € /200gr (4 personnes minimum)

Cabillaud sauce Normande.

18.50 € la part env. 160gr (4 personnes minimum)

Charlot traiteur