



GAMME SIMPLICITE

*cette gamme conviendra parfaitement au
repas en famille / entre amis / associations / Communes / collectivités / entreprises*



NOTRE CARTE « Simplicité »

NOS ENTREES

Terrine de foie de volaille	2,50€
Assortiment de quiches /pizza	3,00€
Terrine du pêcheur	3,00€
Assortiment de salades composés <i>4 salades aux choix</i>	4,50€
Assortiments de charcuteries <i>et leur condiments</i>	6,00€

NOS PLATS CHAUD

La volaille forestiere <i>Supreme mijoté au champignons /sauce au vin jaune</i>	6,50€
La Blanquette <i>joue de porc /oignons blanc /carottes/creme de Normandie</i>	6,50€
Le Coq au vin <i>Coq braisé au Vin rouge /carotte /lardons/champignons</i>	7,50€
Les Gambas <i>Sauté / encornet / lait de coco /curry</i>	12,00€

NOS GARNITURES

<i>Pomme de terre grenaille / gratin dauphinois / Riz pilaf /mijote de légumes du moment</i>	2,50€
--	-------



NOTRE CARTE « Simplicité »

€

NOS PLATS REGIONAUX

La paëlla

Riz safrané / moules / volaille / gambas / Chorizo

7,50€

Les Lasagnes

Pâte a raviolo/ Sauce tomate / viande de bœuf / emmental

9,50€

La choucroute

Choux cuit au champagne/ Pomme de terre/ saucisse et poitrine fumée / saucisse de Strasbourg

9,50€

La tartillette

Pomme de terre / lardons / oignons/ Reblochon

9,50€

Le Cassoulet

Haricots blanc / tomate / saucisse fume/ canard confit

9,50€

Couscous Royal

Semoule / légumes / merguez / Agneau / Poulet /bœuf

14,50€

Raclette Savoyarde

Pomme terre / fromage à raclette/ assortiment de salaisons

14,50€

NOS DESSERTS

La Tarte fine aux pommes

2,50€

La tarte citron meringuée

2,50€

Le brownie au chocolat et sa crème anglaise

2,50€

Le tiramisu

2,50€

La salade de fruits frais

2,50€

Le clafoutis au fruits du moment

2,50€

Corbeille de pain: 0,50€

Minimum de 20 portion /plat

Possibilité de location de matériel et de livraison sur demande



FORMULE BUFFET SIMPLICITE

Version froid uniquement

Cocktail apéritif gamme « Simplicité » 9,50€ TTC

Comprenant :

1 coupe de monlouis sur Loire

5 canapés champêtre

Buffet gamme « simplicité » 15,00€ TTC

Prix par personnes

Forfait Boissons

Comprenant :

vin rouge / vin blanc

Eau plate / eau gazeuse

à hauteur d'une bouteille pour 4 personnes

Prix par personnes

Prix hors livraison et hors personnel

BUFFET SIMPLICITE

Le choix des plats est donné à titre d'exemple

Assortiment de charcuterie
et ses condiments

Quiche Lorraine
Aux lardons et oignons

Tagliatelle de carottes
Mariné à l'escabeche

Rémoulade cèleri/ pomme verte
à la moutarde de Normandie

Salade de betteraves
au hareng fumé

Salade Coleslaw
Au vinaigre de cidre

Assortiment de viande froides
Et ses chips de légumes

Assortiment de fromage de Normandie
et sa verdure acidulée

La tarte fine
Au pommes

La salade de fruit
Du moment

Le brownie au chocolat
Et noix de pecan



FORMULE BUFFET CHAMPETRE

Version chaud froid

Cocktail apéritif gamme « Simplicité » 9,50€ TTC

Comprenant :

1 coupe de monlouis sur Loire

5 canapés champêtre

Buffet gamme « Champêtre » 25,00€ TTC

Prix par personnes

Forfait Boissons

Comprenant :

vin rouge / vin blanc

Eau plate / eau gazeuse

à hauteur d'une bouteille pour 4 personnes

Prix par personnes

Prix hors livraison et hors personnel

BUFFET CHAMPETRE

Le choix des plats est donné a titre d'exemple

Assortiment de charcuterie
et ses condiments

Bulot cuit au court bouillon
et sa mayonnaise

La terrine de saumon fumé
au citron vert

Tarte Tatin
aux endives

Rémoulade cèleri/ pomme verte
à la moutarde de Normandie

Salade de betteraves
au hareng fumé

La volaille

Mijoté au champignons
et son Gratin de Pomme de terre

Ou

La pêche du Jour,

Fenouils confits et sa sauce vierge exotique

Assortiment de fromage de Normandie
et sa verdure acidulée

Le citron

En tarte meringuée

La mousse au chocolat
Accompagne de madeleine

L'île flottante

Et sa creme anglaise à la vanille