



Gastronomie Française

Entrées chaudes et froides

Prestation proposé à partir de 10 personnes

Chèvre chaud au miel

Assiette de charcuterie

Brochette de charcuterie

Croustillant de st Jacques

Croustillant de gambas

Melon au jambon de parme

Foie gras et son chutney figue

Foie gras poêlé

Tartare de saumon mariné

Ballotin de st jacques, saumon, mangue

Salade de magret tomate séché, mesclun

Tomate mozzarella

Plats

Mes viandes et poissons

Tournedos Rosini aux girolles

Pavé de saumon rôti aux fine herbes

Saint Jacques aux brisures de truffes

Dinde aux marrons

Cuisse de canard à l'orange / Cuisse de canard confit

Bœuf bourguignon nouveaux

Magret de canard mariné

Brochette de canard mariné

Brochette de bœuf mariné aux thym

Brochette de saumon aux sésames torifié

Suprême de volaille à la crème

Blanquette de veau printanière

Parmentier de canard à l'huile d'olive

Brochette de gambas et saumon

Le trio gambas, saumon, st jacques en brochette

Souris d'agneau miel gingembre

Brochette de volaille aux poivrons

Poisson selon saison et arrivage

Mes accompagnements

Riz pilaf

Risotto aux légumes / Risotto au fromage

Purée de pomme de terre maison

Gratiné de brocolis / Gratiné de choux fleur

Haricot vert

Gratin de légumes / Gratin dauphinois

Desserts

Crumble aux pommes

Macédoine de fruits au sirop

Brochette de fruits

Mousse aux 2 chocolats

Tiramisu

Café gourmand (macaron, mini fondant, mignardise)

Les délices du chef (voir traiteur)

Passion glacée du chef 2 boules de glace (vanille, chocolat, coco, etc) et sa chantilly légère

MES PLATS COMPLETS

Couscous

Paëlla

LES SUPPLEMENTS

Tomate provençale

Fagot d'haricot vert

Fagot de carotte

Fagot d'asperge

Tombé de champignon

Tombé de légume

Assiette de fromage

Ou brochette de fromage

Ou aumônière de fromage

Trou normand : calvados et glace pomme verte

Trou ch'ti : genièvre de houle, sorbet citron