



ASSORTIMENTS COCKTAILS

(Cocktails salés sur plat inox)

Assortiments de verrines cocktails

- Avocat et tomates confites
- Saumon fumé et mousseline de céleri
- Perles marines mousse de carottes 2.20€ la pièce
- Émince de poulet petits pois fromage
- Purée de thon basilic tartare de saumon et pommes

Assortiments sucrés

- Assortiments de réductions sucrées 1,80€ /personne
- Assortiments de mini verrines sucrées 2,00€ /personne
(saveur caramel, framboise, chocolat)

- 2 toasts sur pain de mie
- 2 toasts festifs 6,00€ /personne
- 1 navette briochée

- 1 verrine cocktail
- 3 toasts sur pain de mie
- 2 toasts festifs 9,00€ /personne
- 2 navettes briochées
- mini clafoutis
- mini bagels

- 2 verrines cocktail
- 3 toasts sur pain de mie
- 2 toasts festifs, navette briochée
- 2 mini clafoutis 12,00€ /personne
- wrap
- bagels
- cake
- 2 mini rillauds cocktail et mignon fumé

- 2 verrines cocktail
- 4 toasts sur pain de mie, toasts festifs
- 2 mini sandwichs assortis
- 2 mini gougères
- feuilletés
- 2 mini clafoutis 15,00€/personne
- Wraps
- bagels
- 2 mini rillauds cocktails
- mignon fumé



APÉRITIFS

-Rillauds cocktail(kg)	28.10€
-Miche mini rillauds / mini boudins(kg)	22,60€
-Mini rillauds (kg)	23,80€
-Pain surprise	43.20€
-Hérisson charcutier (10 pers)	50,00€
-Gambas marinées(100gr)	5.30€
-Filet mignon fumé (la pièce)	16.00€
-Chiffonnade de jambon Ibérico 36 mois(100gr)	12,00€

ENTRÉES CHAUDES

-Bouchée à la reine aux ris de veau	5.50€
-Bouchée aux fruits de mers	6.00€
-Coquille de poissons	5.00€
-Coquille de noix de st Jacques	7.00€
-Cassolette de poisson au Layon	10.00€
-Escargot de Bourgogne farcis (la dz)	11.00€
-Croustade d'escargots	4.50€
-Feuilleté de st Jacques	5.00€

ENTREES FROIDES

-Assortiment de crudités(300gr)	4.50€
-Coquille de saumon	5,90€
-Saumon à la ficelle (100gr)	9.00€
-Terrine de st jacques au Monbazillac	45.00€
-Foie gras de canard (médailon de 40 gr)	7.00€
-Assortiment de charcuterie (s sec,s ail ,salami, andouille et jambon Vendée)	3,80€

ASSIETTES

-Assiette gourmande :	7,10€
(mousse de canard,lardons,gésiers,magret fume,mignon fumé et salade)	
-Assiette de la mer :	8,10€
(duo de terrine st jacques et d'écrevisses,saumon fumé,tomate et salade)	
-Assiette de l'océan :	8,10€
(gambas,crevettes,bulots,saumon fumé,tomate et salade)	
-Assiette du délice :	8,10€
(melon,jambon de parme,foie gras et salade)	
-Assiette nordique :	7,10€
(mousse de canard,roquefort,gésiers,tomates et salade)	
-Assiette du plaisir :	7,10€
(trilogie de crudités,mini rillauds,mousseline de rillettes sur pain de mie et salade)	
-Assiette Anglaise :	7,10€
(saucisson à l'ail,saucisson sec,andouille,jambon de Vendée,jambon blanc,mousseline de rillettes sur pain de mie et mousse de canard)	

CRUDITÉS (300gr /pers)

-Salade piémontaise
-Salade de riz au thon
-Salade de riz au jambon
-Salade de perles marine
-Salade choux blanc
-Salade méditerranéenne
-Salade de pâtes aux lardons
-Salade de pommes de terre aux harengs
-Champignon à la crème
-Champignon à la grecque
-Taboulé méridionale
-Taboulé aux agrumes
-Concombre à la crème
-Carottes râpées
-Céleri rémoulade
-Croque salade : (salade verte,tomates,lardons, emmental et vinaigrette)
-Salade paysanne : (pdt,museau,œufs et vinaigrette)
-Salade Mathis : (blé,tomates,surimi,maïs, carottes et vinaigrette)
-Salade grecque : (concombres,fêta,courgettes, tomates et vinaigrette)
-Salade mexicaine:(riz,haricots rouges,concombres,tomates, maïs,cœur de palmier et vinaigrette)
-Salade juju:(endives,emmental,maïs,cœur de palmier, tomates et vinaigrette)
-Salade marine:(pépinettes ,tomates,thon,crevettes,surimi, épis de maïs et vinaigrette)
-Salade fraîcheur:(salade verte composée,tomates,emmental, maïs,dés de jambon,asperges et vinaigrette)
-Salade vivie:(salade verte composée,roquefort ,pommes,tomates,noix)
-Salade exotique:(duo carottes céleris,soja maïs,surimi et mayonnaise sauce tomate)



POISSONS

Avec une garniture au choix

-Filet de saumon sauce oseille	13.90€
-Sandre sauce façon beurre blanc	15.90€
-Dos de merlu sauce beurre blanc	13.80€
-Cabillaud sauce marinière	15.80€
-Filet de bar sauce normande	15.80€
-Filet de sabre sauce normande	15.80€
-Eglefin sauce normande	15.80€
-Pavé de lieu jaune au curry	15.80€
-Lotte à l'Américaine	16,80€

GARNITURES AUX CHOIX POUR POISSON

(Supplément 2ème garniture 2,20€)

- Bavarois de carottes
(asperge et parmesan)
- Crèmeux printanier

VIANDES CUISINEES

Avec une garniture au choix

VEAU

-Rôti de veau orloff	13.50€
-Rôti de veau à l'Angevine	13.50€
-Saute de veau aux champignons	11.50€
-Paupiette de veau à l'Angevine	9.00€
-Navarin de veau aux olives	11.50€

VOLAILLES

-Tajine de poulet aux légumes	11.20€
-Cuisse de poulet à l'Angevine	9,00€
-Cuisse de poulet chasseur	9,00€
-Cuisse de canette à l'Anjou rouge	9.50€
-Cuisse Pintade aux champignons	10.20€
-Suprême de pintade	12.00€
-Filet de canard au poivre vert	13.00€
-Caille farcie à l'abricot	15.90€
-Rôti de chapon farci aux cèpes	12.80€
-Rôti de pintade farce forestière	10,20€
-Rôti de canard farce forestière	10,20€
-Rôti de dinde farce forestière	10,20€
-Lapin sauce chasseur	10.20€
-Coq au vin	11.00€

PORC

-Sauté de porc charcutier	9,20€
-Sauté de porc à la moutarde	9,20€
-Filet de porc à l'étouffé	10,20€
-Filet mignon de porc au cidre	10,20€
-Jambon York sauce madère	9.50€
-Noix de joue de porc en daube	12.00€

BŒUF

-Langue de bœuf sauce piquante	8,20€
-Joue de bœuf à l'Anjou rouge	12.00€
-Bœuf bourguignon	10.00€

AGNEAU

-Souris d'agneau confite aux oignons	12.50€
-Tajine d'agneau abricots pruneaux	14.00€

PLATS UNIQUES

Plats uniques minimum 10 pers

-Choucroute	13.00€
-Couscous	14.00€
-Cassoulet	13.00€
-Pot au feu	13.00€
-Paella	14.00€
-Axoa (avec riz)	10.10€
-Rougaille saucisses (avec riz)	10,30€
-Jambalaya	9.80€
-Poulet colombo	9.80€
-Tartiflette	10,50€
-Hachis parmentier de bœuf	9.00€
-Hachis parmentier de canard	10.00€

GARNITURES AUX CHOIX

(Supplément 2ème garniture 2,20€)

- Fagot haricot vert
- 1 / 2 Tomate à la provençale
- Gratin dauphinois
- Gratin de courgette au curcuma
- Bavarois de carottes ou petit pois
- Pommes dauphines
- Gratiné de choux-fleurs et romanesco

PLATEAU DE FROMAGES CAMPAGNARD

2.00€ /pers

PLATEAU DE FROMAGES AU LAIT CRU

3.00€/pers

PAIN ET TARTELETTE AUX POMMES

2,50€ / PERS



Menu à 12,00€

- Assortiment de crudités
- Terrines : Pâté
Rillettes
- Rôti de porc
- Rôti de bœuf
- Chips
- Fromage
- condiments:cornichons,moutarde,
beurre et mayonnaise

Menu à 13,50€

- Assortiment de crudités
- Assortiment de charcuterie
- Mini rillauds
- Rôti de porc
- Rôti de bœuf
- Chips
- Fromage
- condiments:cornichons,moutarde,beurre mayonnaise

Menu à 15,50€

- Assortiment de crudités
- Terrine de poisson
- Terrines: Pâté
Rillettes
- Mini rillauds
- Mini boudins
- Rôti de bœuf
- Poulet cuit
- Chips
- Fromage
- condiments:cornichons,moutarde,beurre et
mayonnaise

Menu à 18,50€

- Assortiment de crudités
- Duo de champignons
- Terrine d'écrevisses
- Marquise
- Terrine: Pâté
Rillettes
- Mini rillauds
- Mini boudins
- Rôti de bœuf
- Rôti de veau
- Salade
- Chips
- Fromage
- condiments:cornichons,moutarde,beurre et
mayonnaise

Menu à 25,20€

- Assortiment de crudités
- Saumon reconstitué
- Marquise
- Terrine : Pâté
Rillettes
- Mini rillauds
- Mini boudins
- Rôti de bœuf
- Jambon d'York
- Chips
- Fromage
- condiments:cornichons,moutarde,beurre
et mayonnaise

Menu à 33,50€

- Foie gras de canard
- Saumon fumé à la ficelle
- Terrine de St Jacques
- Marquise
- Rôti de dinde
- Rôti de bœuf
- Rôti de veau
- Salade
- Chips
- Fromage
- condiments:cornichons,moutarde,beurre
et mayonnaise