

TARIF 2026 à emporter ou en livraison

Le Menu Saveur d'Italie à 47.00€

Minimum 15 personnes

L'Entrée Chaude

Dos de Cabillaud crumble Tomates confites et parmesan

Riz 3 saveurs et Petits légumes croquants sauce beurre blanc

L'Entrée Froide

Crèmeux de foie gras pommes confites
Et Jambon Italien

Macaron Maison, fruits rouge et Pains aux Fruits

Le Plat

Pavé de Veau aux Cèpes

Sauce Chantrelles

Risotto Fondant tomates séchées
Marmite légumes du soleil et Romarin

Les Fromages affinés 8/10 choix selon Saison

Plateau Fromager de Nos Régions et d'ailleurs

La Brochette de fruits frais + 2.00€

La salade + 1.00€

Le Dessert

La Cascade des Gâteaux + de 20 choix

* Les Supplément selon vos envies pour les menus

Les toasts apéritifs voir détails à la carte

Les Boissons voir détails à la carte

La Boule de pain individuelle, Pain coupé, et Beurre
+ 2.50€/pers. selon disponibilités de notre boulanger

Frais de livraison à prévoir selon votre lieu

Le Menu Gourmand à 50.00€

Minimum 15 personnes

L'Entrée Chaude

Le plaisir Brioché de Saint Jacques lardé

Fondue de poireaux et sauce beurre blanc fumée

L'Entrée Froide Gourmande

Trilogie de Saveur Périgourdine

Crème Brûlée de foie gras

Alliance de foie gras façon Lucullus

Médailon de foie gras

Macaron maison, fruits rouge et pains aux fruits

Le Plat

Pavé de Rumstrek de Boeuf

Sauce aux 3 poivres

Cerise de pomme de terre Rossini

Gratiné de courgette à l'emmental

Les Fromages affinés 8/10 choix selon Saison

Plateau Fromager de Nos Régions et d'ailleurs

La Brochettes de fruits frais + 2.00€

La salade + 1.00€

Le Dessert

La Cascade des Gâteaux + de 20 choix

* + Les Suppléments selon vos envies

Quelques idées en plus à la Carte

Prix sur demande

Les Entrées Poissons Chaudes

-La brochette de gambas riz 3 saveurs

-Le pavé de Saumon chèvre chaud et miel

Les Entrées Chaudes à la carte

-Les Veloutés Argenteuil, forestier ...

-Le colombo brioché de poulet des Antilles

-Le briochein volaille, champignons et foie gras

Les Entrées Poissons froides

-La tentation de Saumon Frais et Fumé en duo

Petits légumes et Perles de Saumon

Brochette de gambas et sauce crustacés

Les Entrées Froides

-Le nougat de foie gras (fruits secs et abricots)

Macaron maison et pains aux fruits

-La crème Brûlée de Foie Gras

Macaron maison et pains aux fruits

-L'alliance gourmande de foie gras façon Lucullus

Macaron maison et pains aux fruits

-L'entremet du Périgord

Magret canard fumé, Jambon Italien, cornichon et noix

Les Viandes

-Délicie de Porc sautées sauce aux herbes

-Jambon à l'os rôti au miel sauce légèrement sucrée

-Suprême de Pintade farce fine noixettes et abricots

-Magret de Canard croustillant sauce orange et thym

-T-Bone de Veau sauce fondue d'échalotes

-Château Filet Boeuf Rossini Sauce crème d'ail