

## Mise en Bouche

*Assortiment de Petits Fours Salés (le plateau de 50 pièces)	32,50
*Assortiment de Canapés (le plateau de 48 pièces)	31,20
*Pain Surprise Charcuterie (le pain de 70 toasts)	27,00
*Pain Surprise Saumon (le pain de 70 toasts)	31,00
*Plateau Pizza (la plaque de 50 pièces)	15,00
*Plateau Quiche (la plaque de 50 pièces)	16,50
*Assortiment de petits sucrés (le plateau de 40 pièces)	38,00

## Buffet Froid

	la pièce (la part supplémentaire)
*Assortiment Charcuterie (8 personnes) (Jambon de pays, mousse de canard, saucisson)	17,60 2,20
*Assortiment Crudités (8 personnes) (3 crudités de saison)	17,60 2,20
*Saumon fumé (8 personnes)	17,60 2,20
*Terrine de Saumon en Duo (8 personnes)	20,00 2,50
*Timbale de Saint Jacques (8 personnes)	26,85 3,36
*Assortiment de Viandes Froides (8 personnes) ↳ Boeuf, Poulet, Porc ↳ Porc et Bœuf ↳ Poulet et Porc	38,88 4,86 30,85 3,86 26,85 3,36
*Assortiment de Mini Légumes (8 personnes)	7,20 0,90
*Terrine de Légumes (8 personnes)	7,20 0,90

Tous nos plats de buffet sont accompagnés de condiments et assaisonnements.

## Entrées

	la pièce (la part supplémentaire)
*Taboulé (8 personnes)	13,60 1,70
*Piémontaise (8 personnes)	14,80 1,85
*Riz Niçois (8 personnes)	13,20 1,65
*Salade Cévenole (8 personnes) (Chèvre, Lardons, Croûtons, Tomates ... (servie sur lit de salade verte)	33,60 4,20
*Salade Gersoises (8 personnes) (Gésiers, Magrets secs, Croûtons, ... (servie sur lit de salade verte)	34,40 4,30
*Salade Recapé (8 personnes) (Gésiers, Magrets, Foie Gras, Croûtons... (servie sur lit de salade verte)	55,20 6,90



## Poissons

	le plat (la part supplémentaire)
*Coquilles St Jacques (8 personnes)	28,80 3,60€
*Filet de Loup Sauce Normande (8 personnes)	45,60 5,70
*Saint Jacques aux Petits Légumes (8 personnes)	56,00 7,00
*Filet de perche sauce normande (8 personnes)	45,60 5,70
*Lotte à l'Américaine (8 personnes)	53,60 6,70
*Tulipe de limande sauce carré bleu (8 personnes)	45,60€ 5,70€

## Viandes

	le plat (la part supplémentaire)
*Magret de Canard Sauce poivre vert (8 personnes)	53,60 6,70
*Magret de Canard Sauce Périgieuse (8 personnes)	60,80 7,60
*Cuisse de Canard aux Cèpes (8 personnes)	48,00 6,00
*Pavé de biche aux pleurotes (8 personnes)	48,00 6,00
*Gigot d'Agneau à la crème d'Ail (8 personnes)	45,60 5,70
*Cuisse de canard à la Sévillane (8 personnes)	45,60 5,70

## Accompagnement

	la pièce (la part supplémentaire)
*Fricassée d'Haricots Verts Forestiers (8 personnes)	8,80 1,10
*Duo de Pommes de Terre et Tomates Provençales (8 personnes)	8,80 1,10
*Gratin Dauphinois (8 personnes)	8,80 1,10
*Gâteau d'Aubergine (8 personnes)	9,60 1,20
*Gâteau de Courgette (8 personnes)	9,20 1,15

## Plats Traditionnels (à partir de 8 parts)

	la part
*Choucroute	6,00
*Couscous	6,00
*Paella	6,50
*Cassoulet	6,00
*Tartiflette	5,00

## Plateau de fromages (minimum 8 parts)

	la part
*3 fromages	1,50
*5 fromages	2,50



Tarif au 1<sup>er</sup> anti 21 novem bre 2006,  
sous réserve de fluctuations de cours  
et d'erreurs typographiques.  
Ce tarif annule et rem place le précédent