

Les Apéritifs

Pain surprise (60 toasts environ) 12 pers. environ	35,00€
Plateau de canapés 20 pièces	24,00€
30 pièces	36,00€
Plateau de verrines 20 pièces	30,00€
30 pièces	45,00€
Plateau d'amuse-bouches chauds 20 pièces	22,00€
30 pièces	33,00€
Pop cakes (5 sortes aux choix) 20 pièces	24,00€
30 pièces	36,00€

Les Entrées Froides

Éclair au saumon	4,50€	La pièce
Saumon fumé	59,50€	Le kilo
Foie gras de canard	145,90€	Le kilo
Foie gras aux 4 saveurs	150,90€	Le kilo
Coquille de crabe	4,95€	La pièce
Coquille saumon	4,95€	La pièce
Tartellette aux 3 saumons	7,50€	La pièce
Dôme de St. Jacques*	8,90€	La pièce
Dôme de foie gras	8,90€	La pièce

Ainsi qu'un large choix de charcuterie maison : plusieurs gravelax de saumon, galantines, pâté en croûte, boudins blancs...

Les Entrées Chaudes

Coquille St. Jacques* tradition aux oignons de Roscoff	8,95€	La pièce
Coquille St. Jacques* crémeuse aux champignons	8,50€	La pièce
Coquille St. Jacques* snackée aux légumes croquant et à la crème de chorizo	8,95€	La pièce
Feuilleté de St. Jacques*	7,50€	La pièce
Brochette de St. Jacques* Sauce norvégienne ou sauce vermouth	7,90€	La pièce
Cassolette de St. Jacques* riz aux petits légumes	8,50€	La pièce
Cassolette de jous de lotte sauce au beurre blanc et riz 3 céréales avec légumes glacés	8,50€	La pièce
Velouté de potimarron et lait d'amande	3,50€	La part
Carpaccio de butternut , lait de coco et noisette	3,50€	La part
Velouté de panais rôtis à l'ail et à la crème	3,50€	La part
Bouchée à la reine (3 + 1 gratuite)	3,10€	La pièce

* Avec Noix de St. Jacques Label Rouge de la Baie de St. Briec

Les Poissons

Filet de St. Pierre sauce champagne	12,50€	La part
Tournedos de lotte sauce coco combava	12,50€	La part
Saumon sauce norvégienne	10,50€	La part
Dos de cabillaud sauce normande	9,50€	La part

Les Viandes

Pavé de veau (cuit)	9,50€	La part
Sauce ronde des bois (champignons)		
Grenadin de veau (cuit)	11,50€	La part
Sauce ronde des bois (champignons)		
Jambon à l'os (cuit)	7,80€	La part
Filet mignon en croûte (cuit)	10,95€	La part
Sauce ronde des bois ou sauce cidre et pommeau		
Filet mignon farci (cru)	23,00€	Le kilo
Mini chapon (cru) Farci avec os	23,50€	Le kilo
Semi-déossé et reconstitué	24,00€	Le kilo
Déossé et farci (en rôti)	24,50€	Le kilo
Chapon (cru) Farci avec os	22,50€	Le kilo
Semi-déossé et reconstitué	23,00€	Le kilo
Déossé et farci (en rôti)	23,50€	Le kilo
Pintade (cru) Farcie avec os	18,50€	Le kilo
Semi-déossée et reconstituée	19,00€	Le kilo
Déossée et farcie (en rôti)	19,50€	Le kilo
Dinde (cru) Farcie avec os	21,95€	Le kilo
Semi-déossée et reconstituée	22,00€	Le kilo
Déossée et farcie (en rôti)	22,95€	Le kilo
Poulet fermier (cru) Farci avec os	15,50€	Le kilo
Semi-déossé et reconstitué	16,00€	Le kilo
Déossé et farci (en rôti)	16,50€	Le kilo

Ainsi qu'un large choix de viandes crues :
Filet de bœuf, grenadin de veau,
chapon, pintade, caillies...

Pour une volaille encore plus savoureuse,
pensez à la farce aux marrons, aux morilles...

Possibilité en version cuite - 1C/kg
Découpe de votre volaille cuite
en supplément 3€ / pièce



Les Accompagnements

Gratin dauphinois	2,50€	La part
Gratin dauphinois aux cèpes	3,00€	La part
Pommes dauphines	27,90€	Le kilo
Écrasé de pomme de terre au kari gosse	2,30€	La part
Écrasé de pomme de terre vitelotte	2,50€	La part
Écrasé de patate douce	2,50€	La part
Gratin de légumes d'antan (confits)	3,10€	La part
Tartelette de légumes	3,50€	La part

