

~ APERITIF & REPAS ~

PLATEAU DE BOUCHEES FROIDES

Wrap jambon au parfum de truffe
Tartelette au foie gras et son glacé à la gelée de coing
Saumon gravlax, mini blinis et chantilly citron vert
Mini croque végétarien
Crèmeux de guacamole et queue de crevette
Maki au foie gras
Brioche maison et sa chips de Pata Negra, filet d'huile d'olive de Nyons

39.90€ TTC LE PLATEAU (36 pièces)

PLATEAU DE BOUCHEES CHAUDES

Boudin blanc en millefeuille
Crevette en kadaïf
Mini hamburger de Noël
Brioche d'escargot
Tartelette de St Jacques soufflée
Muffin de saumon fumé
Ris de veau aux morilles en croustade

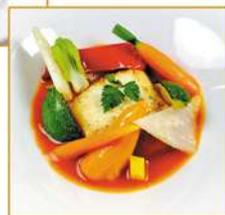
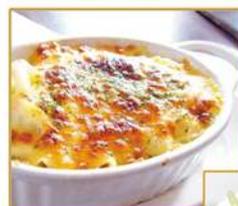
43.50€ TTC LE PLATEAU (36 pièces)

PLATEAU DE BOUCHEES SUCREES

TRILOGIE DE MINI BÛCHES DE NOËL

Agrumes et pain d'épice de Noël, mousse citron et zestes d'oranges
Chocolat intense et coeur vanille, croustillant riz soufflé
Marron et cassis de Bourgogne, crèmeux cassis et mousse marrons

40€ TTC LA TRILOGIE (40 pièces)



Bloc de foie gras de canard truffé (500g) et sa brioche

66€ TTC LE BLOC



MENU N°1

ENTREE

Saumon fumé, galette de sarrazin et chantilly citronnée

PLAT CHAUD

Suprême de Chapon et son crème de morilles
Gratin de pomme de terre aux cèpes

DESSERT

Bûche Chocolat Intense et coeur vanille, croustillant riz soufflé

27€ TTC PAR PERSONNE

MENU N°2

ENTREE

Saucisson truffé pistaché en brioche, jus court au Côte Rôtie

PLAT CHAUD N°1

Gratinée de St Jacques aux légumes du potager

PLAT CHAUD N°2

Filet de boeuf en croûte, jus de truffe
Gratin de cardons à la moelle

DESSERT

Bûche Marron et Cassis de Bourgogne crèmeux cassis et mousse marrons

33.50€ TTC PAR PERSONNE

MENU N°3

ENTREE

Bloc de foie gras à partager et sa brioche entière

PLAT CHAUD N°1

Filet de bar et son velouté de champagne au corail d'oursin

PLAT CHAUD N°2

Pavé de veau, jus court aux truffes
Légumes croquants

DESSERT

Bûche Agrumes et pain d'épices mousse citron et zestes d'oranges

37€ TTC PAR PERSONNE

~ BUFFET FROID ou CHAUD ~

BUFFET GOURMAND FROID

BUFFET SALE FROID

Trilogie de saumon (saumon mariné, crème d'aneth et pain de mie, Médaillon de saumon, Saumon fumé)

Ceviche de Dorade et mangue rôtie

Foie gras de canard maison

Médaillon de volaille aux truffes

Pâté croûte de chasse individuel



PLATEAU DE FROMAGES

Trilogie de rigotte de Condrieu Comté fruité St Félicien affiné

TRILOGIE DE BÛCHES DE NOËL

Agrumes et pain d'épice de Noël, mousse citron et zestes d'oranges

Chocolat intense et coeur vanille, croustillant riz soufflé

Marron et cassis de Bourgogne, crèmeux cassis et mousse marrons

37€ TTC PAR PERSONNE



BUFFET GOURMAND FROID & CHAUD

BUFFET SALE FROID

Trilogie de saumon (saumon mariné, crème d'aneth et pain de mie, Médaillon de saumon, Saumon fumé)

Médaillon de volaille aux truffes

Pâté croûte de chasse individuel

PLAT CHAUD

Suprême de Chapon à la crème de morilles
Gratin de pomme de terre aux cèpes

OU

Filet de bar et son velouté de champagne au corail d'oursin



PLATEAU DE FROMAGES

Trilogie de rigotte de Condrieu Comté fruité St Félicien affiné

TRILOGIE DE BÛCHES DE NOËL

Agrumes et pain d'épice de Noël, mousse citron et zestes d'oranges

Chocolat intense et coeur vanille, croustillant riz soufflé

Marron et cassis de Bourgogne, crèmeux cassis et mousse marrons

38€ TTC PAR PERSONNE

~ CONDITIONS GENERALES ~

RESERVATION

Nous vous demandons de bien vouloir confirmer votre commande au minimum 3 jours avant la date de retrait.

La réservation sera considérée ferme et définitive après le versement d'un acompte de 50% de la valeur de votre commande.

Cet acompte sera déduit de votre facture

RETRAIT MARCHANDISES

Nous vous accueillons pour le retrait de vos commandes :

Du lundi au vendredi de 8h00 à 17h00
ainsi que le samedi 26 décembre de 8h à 12h

Ouverture exceptionnelle le jeudi 24 décembre de 8h à 16h
ainsi que le jeudi 31 décembre de 8h à 16h

REGLEMENT

Le règlement de votre facture s'effectue à la réception de la commande, par chèque ou carte bancaire.