



Menu Livraison "Clé en main" 23,30€ par personne

Apéritif 9 pièces

4 Réductions froides par personne

5 Toasts chauds par personne

Plat

Noix de joue de porc confite au cidre, gratin Dauphinois et poêlée de légumes.

ou

Rougail saucisse (fumée et nature) riz pilaf

ou

Poulet tikka massala et son riz sauvage

ou

Jambon à l'os braisé sauce forestière, p de terre grenailles Sarladaises et poêlée de légumes

ou

Suprême de volaille et sa pomme rôtie au poivre de timut, p de terre suédoise et légumes

ou

Ballotine de dinde farcie tomates confites et basilic, crème de piquillos, riz pilaf à l'orientale,

ou

Paleron de bœuf braisé à la Bourguignonne, p de terre farcie gratinée au comté

ou

Choucroute de la mer (saumon, haddock, dos de lieu noir crevettes roses) **+1€**

ou

Tartiflette de la Moltais, salade verte

Dessert

Fraisier (selon saison) **+1€**

ou

Feuillantine chocolat blanc et crème brûlée caramel

ou

Crèmeux citron meringué sur son sablé Breton

ou

Croquant chocolats noir et blanc

ou

Croquant chocolat et caramel au beurre salé

ou

Délice poire chocolat

ou

Croquant pistache et crèmeux framboise



Pièces cocktails

(plus d'informations par téléphone)

Nombre de pièces par personne :

9 pièces : 9 euros TTC---) apéritif d'environ 1h00

12 pièces : 12 euros TTC---) apéritif d'environ 1h30

Plats (prix/pers)

- Noix de joue de porc confite au cidre, gratin Dauphinois et poêlée de légumes 9.50€
- Paëlla (cuisse de poulet, crevettes roses, palourdes, seiche, moules) 10.00€
- Rougail saucisse (fumée et nature) riz pilaf 9.00€
- Poulet tikka massala et son riz sauvage 9.50€
- Jambon à l'os braisé sauce forestière, p de terre grenailles Sarladaises et poêlée de légumes 10.50€
- Suprême de volaille et sa pomme rôtie au poivre de timut, p de terre suédoise et légumes 10.00€
- Ballotine de dinde farcie tomates confites et basilic, crème de piquillos, riz pilaf à l'orientale, 10.00€
- Colombo de veau à l'ananas et sa semoule de blé aux légumes confits 11.50€
- Paleron de bœuf braisé à la Bourguignonne, p de terre farcie gratinée au comté 11.00€
- Couscous (poulet, agneau, merguez) 10.00€
- Choucroute de la mer (saumon, haddock, dos de lieu noir crevettes roses) 11.50€

Gâteaux à partager (prix/pers)

- Fraisier (selon saison) 4.20€
- Feuillantine chocolat blanc et crème brûlée caramel 3.70€
- Crémeux citron meringué sur son sablé Breton 3.70€
- Assiette gourmande (4 miniatures) 4.50€
- Croquant chocolats noir et blanc 3.70€
- Croquant chocolat et caramel au beurre salé 3.70€
- Délice poire chocolat 3.70€
- Croquant pistache et crémeux framboise 3.70€