## Légumes

Fagot de haricots verts Fagot aux 3 légumes Fagot d'épinard Tomates provençales Écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive Pommes de terre grenaille Pommes de terre salardaise (avec ou sans lardons)

Pommes paillasson

Pommes duchesse

Mousseline de carottes

Mousseline de patates douces

Mousseline de panais Mousseline de butternut Mousseline de céleri Gratin dauphinois Gratin de choux-fleur Brocolis au beurre Pleurotes Flan de légumes Endives braisées Flan de courgettes

#### Plats d'ambiance

Rougail de saucisses Macaronade Sauté de biche Cog au vin Couscous Paëlla Choucroute Choucroute de la mer Cassoulet Pot au Feu Joue de porc Joue de boeuf Potée Poule au pot Blanquette de veau Bourguignon Langue de boeuf Colombo de poulet

**Tartiflette** 

(Traditionnelle ou Morteau)

#### **Buffet**

Salade de perles de pâtes (Saumon / crevettes)

Salade de pâtes à l'Italienne (Tomates, mozzarella, jambon de Parme) Salade à la Grecque Salade pamplemousse Taboulé Salade de gésiers Salade campagnarde Salade Marco-Polo Salade piémontaise Salade alsacienne Salade strasbourgeoise Riz cantonnais Salade du pécheur Salade de filets de harengs Assortiment de crudités Salade niçoise Terrine de campagne Assortiment de charcuterie

Jambon à l'os

Grignottes de poulet

Marquise de rosbif

Rôti de porc- Poulet rôti

#### **Amuse-bouches**

Brochettes melon / jambon de parme Brochettes tomate / Mozzarella Brochettes fruits de saison Mini hamburger Mini hot dog Mini-Wrap Feuilleté d'escargots Petits fours chauds Canapés Navettes fourrées Panier de légumes Verrines Petits fours sucrés

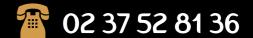
#### Dessert

Croustillant chocolat blanc, mousse vanille et mangue Croustillant vanille / fraise Bavarois vanille / framboise Bavarois poire / chocolat Croustillant au cassis et Pommes vertes Croustillant aux 3 chocolats Opéra (Café / Chocolat) Forêt Noire Bavarois pomme flambée Croustillant citron, mousse caramel Omelette norvégienne (Vanille, rhum, raisin) Tarte Tatin, glace vanille Crumble aux pommes Fondant chocolat, crème anglaise Poirier Arlequin Fraisier Tiramisu Tarte (au choix) Nougat glacé Brioche perdue Café gourmand



# Mariage, Buffets, Plats à emporter

19. rue de Chartres 28400 Champrond-en-Perchet (Route de Thiron-Gardais)









patverdier@orange.fr

#### Entrées froides

Salade d'émincé de Raie tiède Salade Percheronne

(filet mignon, salade, toast boudin noir)

Trio terre et mer

(Foie gras, saumon fumé, jambon de Parme)

Salade de noix de Saint-Jacques à l'aneth

Salade norvégienne

(salade, saumon fumé, asperges et toasts)

Salade landaise

(gésiers, magret de canard fumé)

Salade périgourdine

(salade, gésiers, magret de canard fumé, foie gras et toast)

Salade César

Trio de gourmandise

(foie gras, saumon fumé et flétan fumé)

Salade fermière

(salade, lardons, gésiers, oeuf)

Assiette de saumon fumé et toasts

Duo de foie gras et saumon fumé

Emincé d'avocat et cocktail de crevettes

Cornet de jambon de Parme, pointes d'asperge, sauce mousseline

Melon, jambon de Parme, Porto

Rosace de melon, Porto, jambon de Parme

Fond d'artichaud norvégien

(oeuf poché, saumon fumé, asperges)

Saumon, colin en bellevue

Terrine de poisson macédoine

Darne de saumon ou colin printanier

(choux-fleurs, asperges et tomates)

Saumon fumé maison Foie gras de canard maison Demi-langouste

#### Entrées chaudes

### Poissons, crustacés

Dos de daurade, sauce beurre blanc Trio de filets de rouget, écrevisses et noix de Saint-Jacques Cassolette de Saint-Jacques aux petits légumes Cabillaud au beurre blanc Flétan sauce champagne Darne de saumon, sauce bretonne ou basilic Filet de lotte à l'américaine Filet de sole, sauce diéppoise Turban de sole au blanc de poireaux Duo de saumon et de cabillaud, sauce hollandaise Filet de sandre à l'oseille Filet de merlu, sauce normande Filet de Saint-Pierre et gambas, sauce champagne Filet de Saint-Pierre, sauce bretonne Duo de lotte et noix de Saint-Jacques, sauce beurre blanc Feuilleté de saumon aux asperges Gambas, sauce whisky Dos de cabillaud, sauce crevette Feuilleté de fruits de mer Cocotte de fruits de mer Filet de limande, sauce normande Filet de raie, sauce aux câpres

#### **Viandes**

Parmentier de canard Feuilleté de ris de veau Cocotte de ris de veau

#### **Viandes**

Jambonette de canard, sauce madère Gigue de chevreuil, sauce grand-veneur Cuissot de sanglier, aux baies d'airelles Filet de boeuf aux cèpes Suprême de volaille jaune Souris d'agneau au thym Suprême de chapon Contre-filet de boeuf, sauce au poivre Tournedos, sauce Porto Filet de veau sauce Morilles Rôti de veau, sauce aux girolles Jambon d'York, sauce au Porto Filet mignon de porc, sauce champignon Gigot d'agneau Pintade des îles Pintadeau, sauce forestière Pintadeau, sauce au cidre Suprême de pintadeau, sauce Porto Filet de caille chasseur Magret de canard, sauce poivre ou miel Cuisse de canard, sauce Porto Carré de veau au bacon Cuissot de porcelet Tournedos de canard, sauce au miel Gigot à la broche Jambon à la broche Roti de jambon, sauce au miel