

Menu«Gourmet»

39.00€ TTC/pers

Mise en bouche :

Soupe de melon à l'anis ou
Panna cotta de petits pois crème fouettée au paprika ou
Velouté de petits pois (chaud) ou
Méli mélo de légumes, mousseline au foie gras ou
Tartare de saumon à l'aneth

Ballottine de saumon et St jacques (tiède) sur sa verdure aux crevettes ou
Terrine de truite, brochette de crevettes sur un lit de salade et saumon fumé ou
Assiette fraîcheur (selon la saison) :

Melon jambon cru, brochettes tomate cerise mozzarella, terrine de légumes, chiffonnade et magret de canard fumé ou
Fleurette de légumes sauce à l'échalote, Filets de poulet marinés sur son lit de salade ou
Salade Périgourdine ou

Ballottine de canard au foie gras sur un lit de mesclun et magret de canard fumé ou
Assiette du pêcheur :

Mini darne de saumon et merlu, terrine de poissons, tartare de truite, mesclun de salade et saumon fumé

Trou Normand
(parfum à choisir)

Ballotine de pintade sauce forestière :

Cuisse de pintade désossée farcie aux champignons) ou
Aiguillette de canard à l'orange ou balsamique ou

Paleron de veau aux girolles ou

Aiguillettes de poularde aux verpes de bohèmes (morillons)

Volaille fermière farcie aux légumes et sa sauce au vinaigre de framboise ou

Dos de cabillaud au citron ou

Dos de loup aux fines herbes

Servis avec sa bouquetière de légumes

Fromage blanc fermier ou fromages affinés

Possibilité de prendre un pré dessert glacé maison ou salade de fruits frais
(+ 1.50€/pers)

Buffet de mini gâteaux (env. 12 sortes) avec ou sans pièce montée
(4 minis gâteaux par personne)

Café ou thé ou infusion en buffet (ou possible à table si pré dessert)



Menu«Gourmand»

42.00€ TTC/pers

Mise en bouche :
(A choisir)

Foie gras de canard maison et sa confiture d'oignons, brioche tiède sur une salade et
filet de caille ou

Soufflé de st jacques sauce écrevisses(tiède), salade et truite fumé

Trou Normand
(parfum à choisir)

Filet de cannette au poivre vert ou
Paleron de veau aux morillons

Servis avec sa bouquetière de légumes

Fromage blanc fermier ou fromages affinés

Possibilité de prendre un pré dessert glacé maison ou salade de fruits frais
(+ 1.50€/pers)

Buffet de mini gâteaux (env. 12 sortes) avec ou sans pièce montée
(4 minis gâteaux par personne)

Café ou thé ou infusion en buffet (ou possible à table si pré dessert)

Menu «Fine bouche»

40.00€ TTC /pers

Entrée servis en buffet

Cocktail de crevettes
Terrine de poissons
Ballotin de saumon
Terrine de canard aux raisins
Possibilité de charcuterie et viande froide
Buffet de salades à choisir...

Trou Normand :
(parfum à choisir)

Ballotin de pintade sauce forestière ou
Aiguillette de canard à l'orange ou
Paleron de veau aux girolles ou
Volaille fermière farcie aux légumes et sa sauce au vinaigre de framboise

Bouquetière de légumes

Fromage blanc fermier ou fromages affinés

Possibilité de prendre un pré dessert glacé maison ou salade de fruits frais
(+ 1.50€/pers)

Buffet de mini gâteaux (env. 12 sortes) avec ou sans pièce montée
(4 minis gâteaux par personne)
Café ou thé ou infusion en buffet (ou possible à table si pré dessert)



2 rue des Passementiers
42330 Aveizieux
04.77.94.00.08

Le prix des menus comprend :

- La vaisselle complète
- Le nappage et les serviettes
- Le service : nous comptons 1 serveur pour 25 à 30 personnes (pas de frais de dépassement horaire, sans dépasser 3h30 du matin)

Tout changement sur le menu est possible sur demande

Possibilité de choisir un plat supplémentaire (poisson) 6.00€/pers

Le traiteur vous propose la pièce montée et un buffet de mini- gâteaux

Photos visibles au restaurant.

Possibilité de fontaine à champagne pour 30€00 et fontaine lumineuse + 10€00
coupes et montage compris

Le traiteur ne prendra pas de droit de bouchon pour le vin et le champagne

Possibilité de fournir le vin blanc rouge rosé : 8.00€/bouteille

Exemple de vin :

Côte du Rhône :

- Blanc Côte du Rhône : Chevalier d'Anthelme
- Rosé Méditerranée : Florie René Roy
- Rouge Côte du Rhône : Roullepierre Pierre Amadieu

.....

Nous pouvons assurer le service de l'apéritif ou simplement vous fournir les toasts ;
voir fiche cocktail.

Une caution de 500,00€ vous sera demandé pour la réservation

**Nous sommes à votre entière disposition pour tous renseignements
complémentaire ou modifications concernant les menus**