

aperitif

mini Bavarois tomate/ poivrons et cœur de fromage de vache aux herbe	2,00 €
mini Bavarois fromage et épice coriandre / cœur crevette	2,80 €
Cigarette de saumon fume et crème par 2	2,00 €
Crème brulé au foie gras	3,00 €
Crevette craquante à la senteur de bourgogne (à griller au four)	2,00 €
Cuillères de salade poisson fumépomme granny Smith/ oignons rouge/coriandre/carotte/courgette	1,80 €
Cuillères de salade saumon fumés pomme granny Smith/coriandre/carotte/courgette/sésame citron vert	2,00 €
une feuille d'endive ou frisette avec une crème de thon blanc aux herbes et églefin fumé par 25 feuilles	15,00 €
toast en damier de crème de délice de saumon ; tapenade les 50 toasts	25,00 €
toast de rilette de saumon les 50 toasts	25,00 €
Mini hamburger sur toast tomate séché	2,70 €
Feuilleté ricotta herbes fraîches sésame/comte/pavot les 10	4,50 €
Feuilleté saucisse les 3 (minimum 10 pers)	1,80 €
Feuilleté ricotta aux herbes les 5 (minimum 10 pers)	1,80 €
Gougères thon fumé ciboulette et comté par 10	8,00 €
bouchons à la crevette (mini nems) par 3	1,20 €
Samoussa de légumes les 10	5,00 €
Cake au saumon fumé grand 12 tranches minimum	8,00 €
Cake au saumon fumé 6 tranches ou 12 demi tranches	4,50 €
cake au herbe comte et lard aperitif 12 pers	6,00 €
petite pomme de terre creuse à la sauce lardé et comte	1,50 €
petite pomme de terre creuse à la sauce herbes et legumes gratines	1,50 €
piperade en pate de blinis 4 morceau par pers pour 10 pers	18,00 €
Œuf de caille frit et lard l'unité à prendre par 14minimum	3,50 €
Pique fraise menthe et jambon de pays le pique	1,50 €

Soupière d'œuf de caille meurette au chablis et saumon(à réchauffer au micro-onde) l'unité à prendre par 14minimum	3,50 €
Les verrines prix à l'unité	
Verrine veloute de tomate poivrons au thon fumé et crème de concombre menthe au sésame la verrine (en photo sur mon site)	2,30 €
Verrine de pétoncle au parmesan (à réchauffer au micro-onde)	3,00 €
Verrine guacamole tomate en morceau et sa baguette feuilleté	2,40 €
Verrine italiennes (courgette ailé et citronné ; jambon Rossini au basilic et crème à la tomate séché)	2,50 €
Verrine nage de coco et crevette	2,50 €
Verrine tartares de st jacques (Bretagne ou Normandie) (saison de novembre à avril)	3,00 €
Verrines betteraves balsamique/ fromage frais de vache ciboulette / saumon fumé l'unité (en photo sur le site)	2,30 €
Verrines courgettes citronnées sésames des de saumon	2,50 €
Verrines crevette chou blanc crémé sésame crevette	2,50 €
Verrines mousses de fromage monté à la chantilly roquette basilic / saumon fumé (en photo sur le site)	2,30 €

entrée

verre de choux cremeux sesame et crevette	3,50 €
verre de mousse de basilic et saumon fumé à chaud	5,50 €
coupelle de salade fraiche (mache ; crème asperge radis , sesame) avril à mi -juin	3,50 €
nouveauté à déguster froid saumon fumé à chaud 100 gr	8,40 €
taboule frais(couscous, menthe concombre tomates fruit sec , sauce citron)	1,90 €
piemontaise	3,00 €
salade de chou chinois (soja, pamplemousse , coriandre, sesame , crevette sauce agrume)	3,50 €
salade de concombre ciboulette creme	1,80 €
salade de carotte et celeri rave herbes sauce curry	1,90 €

salade de pate ronde crevette et petoncle	4,00 €
salade de lentille carotte , herbes pommes granny	3,00 €
salade de tagliatettes poulet et comté	4,00 €
salade d'haricot vert pomme de terre, poivrons, coriandre sesame	3,00 €
spaghetti de courgette et linguine parmesan sauce pestou	3,50 €
salade de pousse epinard et meli melo de salade carotte melon comte noix et sauce creme	3,50 €

plateau de charcuterie (jambon de Bayonne ou parme ; chorizo doux; saucisson de parme ou rosette) cornichons	8,00 €
filet de saumon ecossais frais cuit à la citronnelle léger sauce aneth 80 gr	4,50 €

terrinerie aux deux saumons avec la sauce aneth	5,50 €
terrinerie cabillaud et st jacques et la sauce	5,50 €

Exemple saumon fumé/flétan/thon/ lieu noir

Plateau de poisson fumé (4 morceaux /pers mini) avec sa sauce aneth estimation pour 5 personnes	50,00 €
---	---------

Plateau de poisson fumé (4 tranches) sa sauce aneth estimation pour 5 personnes	60,00 €
---	---------

Petite Marquise de saumon fumé minimum 15 tranches estimation	78,00 €
---	---------

Grande Marquise de saumon fumés minimum 26 tranches estimation	128,00 €
--	----------

Jambon persillé de bourgogne fait maison 80 gr / pers par minimum 1 kg	1,90 €
--	--------

plat

par personne pour + ou – 120 gr

Filet poulet sauce morilles	10,00 €
-----------------------------	---------

dos de cabillaud à la tomates piments doux	9,00 €
--	--------

dos de cabillaud lard comté	12,00 €
-----------------------------	---------

pintade au cidre	12,00 €
------------------	---------

émietté de veau au champignon	14,00 €
-------------------------------	---------

flétan au chorizo	12,00 €
-------------------	---------

émietté de joue de bœuf façon bourguignon	12,00 €
pintade sauce morille	13,50 €
colombo de poulet ou porc	9,00 €
sauté de porc sauce coco et coriandre	9,00 €

plateau de viandes froides (roosbeef ; morceau de filet de poulet ; échine de porc) 150 gr avec inclus cornichons , mayonnaise	9,50 €
---	--------

saumon frais cuit à la citronnelle avec la sauce aneth et mayonnaise maison servi froid 150 gr	8,40 €
--	--------

par personne pour + ou – 150 gr

riz basmati et sesame	3,00 €
ratatouille confit en dés	3,00 €
mousseline de panais sur carotte	4,00 €
gratin aux 3 legumes	3,00 €
tagliatelles fraiches	3,00 €
ravioles au epinards ricotta 3	3,00 €