

	minimum de commande		tarif par minimum de commande
<b>aperitif</b>			
mini Bavarois tomate/ poivrons et cœur de fromage de vache aux herbe	4		8,00 €
Crevette craquante à la senteur de bourgogne (à griller au four)	4		10,20 €
Cuillères de salade poisson fumé pomme granny Smith/ oignons rouge/coriandre/carotte/courgette	4		7,20 €
Cuillères de salade saumon fumés pomme granny Smith/coriandre/carotte/courgette/sésame citron vert	4		8,00 €
une feuille d'endive ou frisette avec une crème de thon blanc aux herbes et églefin fumé par 25 feuilles	25		15,00 €
toast en damier de crème de délice de saumon ; tapenade les 48 toasts	50		25,00 €
toast de rilette de saumon les 50 toasts	50		25,00 €
Mini hamburger sur toast tomate séché	4		10,80 €
Feuilleté fromage	20		9,00 €
Feuilleté saucisse	24		14,40 €
Feuilleté ricotta aux herbes	20		10,00 €
Gougères thon fumé ciboulette et comté par 10	10		8,00 €
bouchons à la crevette (mini nems)	6		2,50 €
Samoussa de légumes les 10	10		5,00 €
Cake au saumon fumé grand 12 tranches minimum	1		13,00 €
Cake au saumon fumé 6 tranches ou 12 demi tranches	1		5,50 €
cake au herbe comte et lard aperitif 12 pers	1		13,00 €
petite pomme de terre creuse à la sauce lardé et comte	10		15,00 €
petite pomme de terre creuse à la sauce herbes et legumes gratines	10		15,00 €
piperade en pate de blinis 4 morceau par pers pour 10 pers	40		18,00 €
Pique fraise menthe et jambon de pays le pique	10		20,00 €
Soupière d'œuf de caille meurette au chablis et saumon(à réchauffer au micro-onde)	14		49,00 €
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)	4		10,00 €
Verrine de pétoncle au parmesan (à réchauffer au micro-onde)	4		12,00 €
Verrine guacamole tomate en morceau et sa baguette feuilleté	4		10,00 €
Verrine italiennes (courgette ailé et citronné ; jambon Rossini au basilic et crème à la tomate séché)	4		10,00 €
Verrine nage de coco et crevette	4		10,00 €
Verrine tartares de st jacques (Bretagne ou Normandie) (saison de novembre à avril)	4		12,00 €
Verrines betteraves balsamique/ fromage frais de vache ciboulette / saumon fumé l'unité (en photo sur le site)	1		2,50 €
Verrines courgettes citronnées sésames des de saumon	4		10,00 €
Verrines crevette choux blanc crémé sésame crevette	4		10,00 €

Verrines mousses de fromage monté à la chantilly roquette basilic / saumon fumé (en photo sur le site)	1		2,50 €
<b>entrée</b>			
verre de chou cremeux sesame et crevette	1		3,50 €
verre de mousse de basilic et saumon fumé à chaud	1		5,50 €
coupelle de salade fraiche ( mache ; crème asperge radis , sesame) avril à mi -juin	1		3,50 €
gambas à grille senteur persille	3		14,40 €
nouveauté à deguster froid saumon fumé à chaud 100 gr	1		8,40 €
taboule libanais	1		3,00 €
taboule frais(couscous, menthe concombre tomates fruit sec , sauce citron)	1		2,00 €
piemontaise	1		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 ; saucisson de parme ou rosette ; andouille ou chorizo ) cornichons 200 gr / pers			6,50 €
PLATEAU DE CHARCUTERIE CAMPAGNARD ( jambon sec; rosette, chorizo ou ail ) cornichons 200 gr / pers			4,50 €
filet de saumon ecosais frais cuit à la citronnelle leger sauce aneth 100 gr			6,50 €
terrine aux deux saumons avec la sausse aneth	1		5,50 €
terrine cabillaud et st jacques et la sauce	1		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	5		50,00 €
Plateau de poisson fumé (4 tranches) sa sauce aneth estimation pour 5 personnes	5		60,00 €
Petite Marquise de saumon fumé minimum 15 tranches estimation			95,00 €
Grande Marquise de saumon fumés minimum 26 tranches estimation			145,00 €
Jambon persillé de bourgogne fait maison 80 gr / pers par minimum 1 kg	1 kg		2,00 €
<b>plat</b>			

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 €
saumon entier cuit farcie 200 g par pers			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) 200 gr			7,50 €
avec inclus cornichons , mayonnaise			
plateau de viandes froides (roosbeef type rumssteack ; morceau de filet de poulet ; filet de porc) 200 gr			10,50 €
avec inclus cornichons , mayonnaise			
saumon frais cuit à la citronnelle avec la sauce aneth et mayonnaise maison servi froid 150 gr			9,50 €
par personne pour + ou – 150 gr			
riz basmati et sesame	4		12,00 €
ratatouille confit en dés	4		12,00 €
mousseline de panais sur carotte	4		16,00 €
gratin aux 3 legumes	4		12,00 €
tagliatelles fraiches	4		12,00 €