

LES MENUS

Vous pouvez opter si vous le souhaitez pour un dîner aux chandelles

Celui-ci comprends entrée, plat et dessert pour 2 personnes pour 80€.

Il doit être choisi au minimum 5 jours avant votre arrivée.

Dans le cas où vous avez choisi le menu moins de 5 jours avant, vous pourrez uniquement choisir parmi les plats écrits en bordeaux.

Vous pourrez choisir parmi :

Entrée au choix :

1		<p>L'excellente boûchée Ris de veau - 200g</p> <p>Un vrai produit gourmand : dans une délicieuse croûte feuilletée pur beurre, la garniture riche en ris de veau cuisinée avec des champignons vous évoque la tradition culinaire d'un produit toujours aussi attractif.</p>
2		<p>Bouchée à la reine - 200g</p>

3



L'excellente bouchée fruits de mer - 200g

Dans une délicieuse croûte feuilletée pur beurre, la garniture riche vous évoque la tradition culinaire d'un produit toujours aussi attractif.

4



Saint-Jacques en feuilleté 130g

Une garniture riche en noix de Saint-Jacques, Un visuel original évocateur de la recette

5



Coquille Saint-Jacques à la Normande - 180g

6



Filet de saumon farci les 2 tranches - 200g

7



Coquille au crabe La pièce - 170g

Coquille garnie d'une jardinière de légumes ornée de chair de crabe.

8



Coquille au saumon La pièce - 170g

Coquille garnie d'une jardinière de légumes ornée d'une préparation à base de saumon.

9



Pâté en croûte 200g

Généreux marquants de viandes de porc et de dinde marinées, exclusivement origine France. Jeu de texture entre la viande légèrement ferme et l'onctuosité de la mousse.

Pâte croustillante grâce à la présence de beurre et de saindoux.

10



Pâtes poulet sauce César 200g

11



Tagliatelles aux 2 saumons La portion de 200g

12



Trio de choux, jambon et comté 200g
Un goût bien relevé pour cette recette avec de beaux marquants de comté.

13



Duo d'ananas et carottes au surimi - 200g

14		<p>Salade fantaisie des caraïbes 200g</p>
15		<p>Champignons à la grecque 200g</p> <p>Ces champignons à la grecque, à déguster froids, sont délicieux en accompagnant d'une terrine, d'une viande froide ou même grillés au barbecue. Un classique à redécouvrir !</p>
16		<p>Salade perles marines 200g</p> <p>Visuel coloré et attractif en rayon. Une recette haut de gamme avec des crevettes. Une forme de pâtes aux œufs originale. Un choix de fournisseur de pâtes exigeant sur la qualité.</p>
17		<p>Salade Thai 220g</p> <p>Salade Iceberg, soja, carottes, crevettes, mangue</p>

18		<p>Poke Thon Saumon</p> <p>Riz, saumon, thon, chou rouge, avocat, mangue, sauce aux agrumes</p>
19		<p>PLANCHE DE CHIFFONNADE DE VIANDES FROIDES</p> <p>Jambon de Bayonn,e Chiffonade de rôti de porc cuit, Chiffonade de jambon rôti aux herbe,s Chiffonade de rôti de boeuf cuit, Viande séchée</p>
20		<p>6 MINI BURGERS AU BOEUF CHAROLAIS, CHEDDAR ET KETCHUP</p>
21		<p>L'AUTHENTIQUE PRÉFOU À L'AIL</p>
22		<p>Assortiment de brochettes L'Apéro d'Achille - 200g</p> <p>Assortiment de 16 brochettes de fromage, fruits et charcuteries</p>

23		<p>Assortiment de pâtés en croûte x16 - 256g</p> <p>Plateau de 16 tranches de pâté en croûte au format cocktail. Afin de répondre aux envies de chacun ce plateau est composé de 4 recettes : jambon et pistaches ; 2 olives ; poulet moutarde à l'ancienne ; morilles et champignons noirs.</p>
24		<p>Verrines St-Jacques carottes pommes fondantes x4 - 160g</p> <p>Découvrez un mélange de saveurs succulent dans les 4 verrines St jacques carottes pommes fondantes. Le mariage fondant de la st jacques, carotte et pomme.</p>
25		<p>Verrines truite et fromage frais & Légumes croquants</p>
26		<p>Verrines Saumon, fromage & concombre</p>
27		<p>Verrines thon au chorizo, poivrons rouge et fromage frais</p>

28		<p>4 Verrines différentes (selon disponibilités du traiteur, pour commande dernière minute)</p>
29		<p>Croissants jambon-emmental</p>
30		<p>Les croquettes apéritives Chorizo x 4 Jambon cru x 4 Fromage x 4</p>
31		<p>Friands à la viande Pâte pur beurre, farce pur porc, oignons revenus, persil</p>
32		<p>2 petites Quiche Lorraine</p>

33		<p>2 roulés au fromage Feuilletage pur beurre, emmental français</p>
34		<p>Anneaux de calamar à la romaine</p>

Plat au choix :

1		<p>Filet mignon de porc Sauce champignons - 250g</p>
2		<p>Sauté de veau Marengo 250g Sauté de veau cuisiné dans son fond de veau et son concassé de tomates, relevé par une pointe d'ail et de vin blanc.</p>

3		<p>Poulet Tikka 257g</p> <p>Aiguillettes de poulet délicatement rôties et lanières de poivrons rouges, cuisinés dans une sauce à la crème fraîche et à la tomate, relevée par un subtil mélange d'épices.</p>
4		<p>Poulet fermier du Gers Aux petits légumes - 250g</p> <p>Haut de cuisse de poulet fermier du Gers cuisiné dans une sauce tomatée parsemée de tomates semi-séchées et de pois fins</p>
5		<p>Filet de poulet Aux cèpes - 200g</p> <p>Filet de poulet rôti cuit et sa sauce onctueuse aux cèpes.</p>
6		<p>Grignottes de poulet x 8 pièces - 200g</p>

7		<p>Paupiettes au saumon Sauce beurre citron - 200g</p> <p>Une paupiette composée d'une escalope au saumon farcie à base de poisson (hoki, colin, merlu, cabillaud) et de légumes : asperges, carottes, échalotes, ciboulette et persil, cuisinée dans une sauce crémée au beurre et au vin blanc avec un soupçon de jus de citron.</p>
8		<p>Pavé de saumon sauce au beurre blanc citronné 250g</p> <p>Pavé de saumon cuisiné dans une sauce au beurre blanc délicieusement citronné.</p>
9		<p>Rougail de saucisses 257g</p> <p>Spécialité créole aux saveurs épicées, composée de saucisse fumée coupée en morceaux, d'oignons et de haricots rouges, cuisinés dans un concassé de tomates, gingembre, ail et piment. Plat aux couleurs des Antilles</p>
10		<p>Choucroute 500g</p>

11		<p>Couscous Royal Avec semoule - 600g</p>
12		<p>Paëlla Royale 500G</p> <p>Un incontournable du rayon traiteur, sublimé par de beaux morceaux de volaille, de grandes tranches de chorizo, un savant mélange de langoustines, de crevettes et de calamars et les meilleures épices pour un gout relevé et raffiné.</p>
13		<p>Parmentier de canard 750g</p> <p>La viande effilochée une cuisinée avec une fondue d'oignons et recouverte d'une onctueuse purée "maison".</p>
14		<p>Parmentier à la truite</p> <p>Écrasé de pommes de terre, crème, truite, saumon, poireaux, amandes</p>

15		<p>Les encornets aux légumes du soleil</p> <p>Encornets, tomates, courgettes, pommes de terre, cumin, origan</p>
16		<p>Noix de St Jacques et gambas Aux petits légumes - 200g</p> <p>Noix de St-Jacques et gambas pochées à la crème fraîche, avec sa julienne de légumes (champignons, carottes, poireaux, oignons et échalotes) réduits au vin blanc accompagnés de crevettes et de moules.</p>
17		<p>Dos de cabillaud sauce saveurs de crustacés - 250g</p>
18		<p>Mijoté de lotte et fruits de mer - 250g</p> <p>Médailles de lotte, crevettes et moules cuisinés dans une sauce crémeuse montée au beurre et au vin blanc.</p>

19		<p>Timbale de St Jacques sauce beurre blanc - 250g</p> <p>Un généreux gâteau composé de Saint Jacques et de poisson, cuisiné dans une sauce crémée au beurre blanc à l'échalote, agrémentée de carottes et de ciboulette. Un plat pour se faire plaisir ou pour les grandes occasions.</p>
20		<p>Gratin aux deux saumons</p>
21		<p>Aligot avec saucisses</p>
22		<p>Truffade</p>
23		<p>Émincés de poulet avec sauce crémée, pâtes aux œufs frais, et champignons de Paris</p>

24		<p>Poulet Tikka Massala, Riz basmati et noix de cajou</p>
25		<p>Paupiettes de veau, sauce tomate et tagliatelles aux œufs frais</p>
26		<p>Cabillaud, sauce tomate, aux épices douces, légumes et semoule</p>
27		<p>Lazagnes au saumon, épinard et rizotto</p>
28		<p>Tomates farçies</p>

29		Dos de colin d'Alaska, sauce crème citron aneth, riz basmati, légumes rôtis
30		Saumon au beurre blanc, riz à l'huile d'olive, et haricots verts
31		Pavé de saumon, écrasé de pommes de terre, et crème ricotta épinards
32		Porc au caramel, riz thai (recette vietnamienne)
33		Poulet curry madras , riz thai (recette indienne)

34		<p>Manchons de canard confits</p>
35		<p>9 accras de morue (recette créole)</p>
36		<p>SUSHI - Combo All Cheese</p> <p>LE plateau des amoureux du fromage Composition : 4 nigiris top cheese 6 saumon roll cheese 6 californias saumon fumé cheese</p>
37		<p>SUSHI - Combo All White</p> <p>Le plateau fraîcheur, sans algue Nori Composition : 6 springrolls saumon mangue 4 nigiris saumon 6 white wasacrunch saumon</p>
38		<p>SUSHI - Combo 2</p> <p>Un savoureux assortiment de nigiri, wasacrunch et maki, pour tous les goûts Composition : 2 nigiris saumon 2 nigiris thon albacore 4 wasacrunch saumon 4 makis concombre sésame</p>
39		<p>SUSHI - Combo 3</p> <p>Un savoureux assortiment de nigiri et california, pour tous les goûts Composition : 6 nigiris saumon 6 californias saumon avocat</p>

40		<p>SUSHI - Combo 4</p> <p>Un savoureux assortiment de californias, spring roll et maki, pour tous les goûts Composition : 6 californias saumon avocat 6 makis saumon 6 springrolls saumon avocat</p>
41		<p>La Galette côté mer</p> <p>Noix de St Jacques, duo de carottes et ciboulette</p>
42		<p>La Galette Nordique</p> <p>Saumon Fumé, crème et ses herbes aromatiques</p>
43		<p>La Galette Campagnarde</p> <p>Jambon supérieur, Pomme de terre, Emmental</p>
44		<p>La Galette Chèvre Bacon</p> <p>Chèvre affiné & Bacon fumé au bois de hêtre</p>
45		<p>La Galette Savoyarde</p> <p>Reblochon AOP, Pommes de terre, lardons fumés</p>
<p>Accompagnements possibles sans supplément :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tagliatelles fraîches - Gratin daupinois - Purée maison - Poêlée de légumes - Riz basmati - Carottes vichy 		

Dessert au choix :

1		<p>Tartelette entremets « Brocéliande » (Mousses Pomme, Caramel au Beurre Salé, et Chocolat au lait)</p>
2		<p>TARTELETTE CHOCOLAT</p>
3		<p>Tartelette BREIZH Pommes caramélisées Caramel au beurre salé Crème mascarpone</p>
4		<p>Tartelette Malansacaise Crème fruits rouge Avec coulis framboise</p>
5		<p>TARTELETTE AUX FRAISES</p>

6		TARTELETTE CITRON
7		FORÊT NOIRE
8		FRAMBOISIER
9		PARIS BREST
10		TARTELETTE AUX FRUITS ASSORTIS

11		Petites tartelettes panachées x6
12		FLAN NATURE
13		Religieuse au chocolat
14		Millefeuilles Caramel au beurre salé
15		Tropézienne

16



MOUSSE AU CHOCOLAT

17



Mini fondants au chocolat

18



Mini éclairs Café et chocolat x16

19



Eclair façon Paris Brest

20



Eclair Bueno

21		Eclair au chocolat
22		Eclair citron et son craquant
23		Eclair au Nutella

Vous pourrez également choisir :



Plateau de fromages à raclette et charcuterie différents, accompagné d'une bouteille de vin : 70€ pour 2 (non inclus entrées et desserts)



Plateau de fruits de mer, accompagné d'une bouteille de vin : 70€ pour 2 (non inclus entrées et desserts)

→ Commande 7 jours avant



Plateau apéro : planche de charcuteries 25€



Plateau apéro : planche de fromages 25€



Fontaine au chocolat accompagnée de ses bonbons et ses fruits : 40€