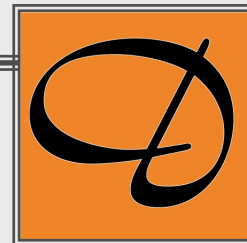


Les Repas à Emporter



Le temps nous manque quelquefois pour réaliser un repas entre collègues ou entre amis après une journée de travail bien remplie car le business des entreprises est souvent extrêmement prenant.

Faudra t'il pour autant passer à côté d'un repas fort agréable ou la convivialité sera de la fête et parfois en apportant votre petite touche personnelle, vous pourrez peut être dire « ***c'est moi qui l'ai fait*** ». Nous vous apportons ci-dessous quelques menus , pour vous aider dans votre démarche.....

LE PAYS D'OÙ JE VIENS

25.70 € par pers

La cassolette d'escargots verdurette
aux champignons des bois

Les noix de jambon de cochon braisées
Sauce Chablis façon « Bernard Loiseau »
Galette de pommes de terre persillées

L'Epoisses en feuilleté et la salade mêlée

Blanc Manger aux fruits exotiques au coulis de fruits

Le REGIONAL

26.70 € par pers

La tourte aux cailles farcie au foie gras,
tombée de chou vert, tomates et girolles poêlées
jambon de Reims et salade verte

Tournedos de mignon de cochon champenois
sauce au cassis réduit
quenelle de rattes aux petits lardons et persil plat

L'assortiment de mini desserts crème
me brûlée, cannèle, et mini fondant au chocolat

SUD OUEST et Cie

28.80 € par pers

L'assiette périgourdine gourmande
à la façon du chef

Suprême de pintade « label rouge » des Landes snacké
crème de cèpes et pommes de terre persillées et girolles

Le Brie de Meaux affiné et sa salade composée

Brioche façon « pain perdu », poire pochée
à la vanille bourbon

Le PROVENCAL

30.90 € par pers

Le cannelloni de saumon fumé au tartare
de sandre et saumon, à la vapeur de basilic

Les noix de st Jacques sauce légèrement safranée
zestes de citron de Menton
Risotto au jus de bouillabaisse

Trilogie de fromages de région et salade mêlée

La pomme en 2 façons, comme une « Tatin »
et l'autre farcie de praliné

ENTRE DEUX EAUX

32.90 € par pers

Filet de sandre en 2 façons, l'un poêlé , l'autre en tartare,
salade d'herbes, tuile de parmesan et vapeur d'herbes

Tournedos de lotte cuite nacrée
tambourin de pomme de terre et petits poireaux
au beurre noisette, sauce légèrement citronnée

Le chèvre chaud bardé de fumé sur son toast , salade mêlée

L'Opéra, sa crème anglaise et sa petite Madeleine

Le SOUS BOIS

38.00 € par pers

Terrine de foie gras de canard au confit de cèpes et porto

Le filet de bar poêlé à l'unilatéral posé sur des rates
du Touquet, Sauce crémée aux morilles

Filet mignon de veau cuisiné et son jus réduit, Asperges
vertes et lumaconi aux girolles mozzarella et noisettes

Le feuilleté d'Epoisses et la salade mêlée

Le Finger Ivoire mangue, passion , timbale de fruits

Ces menus sont calculés sur une TVA à 10% sur un minimum de 10 personnes. Livraison dans un rayon de 10 kms gratuite.
Sélection de petits pains et pains de campagne. Hors prestations (sans matériel et sans service)