

Nos formules plateaux repas



Evolution du contenu des plateaux en fonction des saisons et produits du marché

Les commandes sont à effectuer 48h à l'avance ou le jour J sous réserve de nos disponibilités. Nous pouvons vous proposer la mise à disposition des boissons et la livraison est possible : nous consulter dans ce cas.

L'ensemble comprend : couverts, verre (plastique cristal), serviette en papier, pain, beurre, sel, poivre, condiments et sauce.

Formule éco à 17.00€

Assortiment de hors-d'œuvre variés



Assiette anglaise



Duo de fromages et sa salade



Tarte maison

Formule simplicité à 19.00€ (choix unique pour l'ensemble des plateaux)

Assortiment de cochonnailles, terrine « maison » et son chutney

Ou

Salade d'ananas et crevettes, sauce cocktail

Ou

Dos de saumon Bellevue, écailles de concombre, sauce corail



Suprême de poulet fermier à l'estragon

Ou

Eventail de bœuf rôti au thym

Ou

Emincé de rôti de porc braisé à l'ail doux
(Toutes nos viandes et poissons sont accompagnés de salades composées assorties)



La ronde des fromages



Gâteau et fruits sur coulis

Formule diététique à 21.00€ (choix unique pour l'ensemble des plateaux)

Tartare de la mer aux crevettes et jeunes pousses

Ou

Pamplemousse cocktail

Ou

Saumon cru mariné à l'aneth et baies de roses



Chiffonnade de noix de veau aux tomates confites

Ou

Eventail de bœuf rôti au thym

Ou

Emincé de rôti de porc braisé à l'ail doux (toutes nos viandes et poissons sont accompagnés de salades composées assorties)



La ronde des fromages



Rosace de fruits frais de saisons sur colis

Formule Régionale à 24.00€ (choix unique pour l'ensemble des plateaux)

Salade d'endives et betteraves

Ou

Terrine de viandes au Genièvre

Ou

Filets de Harengs marinés, pomme de terre en salade vinaigrette



Pot'je' Welch

Ou

Andouille de cambrai

Ou

Mignon de porc au Mont des Cats



Maroille et pavé du Nord



Spéculoos mousse au chocolat, sauce chicorée

Formule Prestige à 26.00€ (choix unique pour l'ensemble des plateaux)

Mesclun de magret fumé à l'huile de noix, pomme fruit et copeaux de foie gras

Ou

Fagot d'asperges au jambon sérano, sauce mousseline

Ou

Dariole de saumon fumé et crabe à la crème de raifort et petits légumes



Giglette de volaille farcie aux bolets et raisins

Ou

Dégustation de viandes du rôti

Ou

Suprême de St Pierre piperade de légumes, sauce champagne



La ronde des fromages



Tarte tatin ou délices du chocolatier

Formule Elite à 31.00€ (choix unique pour l'ensemble des plateaux)

Le foie gras de canard et son chutney

Ou

Salade de St Jacques et foie gras au vinaigre balsamique et tomates confites

Ou

Gambas royales « Méditerranéenne »



Millefeuille de filet de bœuf

Aux parfums des bois et poivre vert

Ou

Rosace de magret aux fruits de saison

Ou

Turban de filets de soie « Waleska »



La ronde des fromages



La palette dégustation du pâtissier