

APÉRITIFS

- Verrine au choix 1.40€
- Toast au choix 0.70€
- Ardoise de charcuterie 1.80€

BUFFET

- Duo de merlu et saumon macédoine 6.10€
- Salade au choix 300gr/pers 3.50€

- Plateau de viandes froides 4 éléments au choix 5.50€
- Rôti de porc ou poulet mariné ou rôti de bœuf ou jambon blanc ou jambon de Bayonne ou terrine de campagne ou rillettes d'oie

ENTRÉES

- Assiette océane 6.20€
- Assiette de foie gras frais maison 9.80€
- Assiette Terre et Mer 9.80€

PLATS A THÈME

- Couscous royal 11.80€
- Paella 10.40€
- Jambalaya 9.80€
- Rougail saucisse 9.10€
- Chili cone carne 9.00€
- Choucroute de la mer 12.40€
- Choucroute Alsacienne 11.30€

Tous nos prix sont TTC

PLATS CHAUDS

- Émincé de poulet a l'indienne 8.10€
- Poulet basquaise 7.50€
- Filet mignon de porc au chorizo 8.30€
- Joue de porc façon carbonnade flamande 9.10€
- Filet de cannette,sauce balsamique 11.30€
- Cochon de lait farci,sauce a l'ail (minimum 10Pers) 11.50€
- Pavé de filet de veau crémé a l'échalote 12.50€

- Filet de saumon,mousseline de langoustine crème d'asperges 9.80€
- Mijotée de lotte aux fruits de mer 12.50€
- Pavé de merlu a la crème de coque 9.30€
- Seiche a l'américaine 10.80€

TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNES

2 accompagnements au choix

- Pommes de terre Grenaille
- Pommes de terre campagnarde
- Gratin dauphinois
- Fagot d'haricots vert
- Poelée de légumes
- Ratatouille
- Flan de légumes
- Pommes de terre vapeur
- Riz

FROMAGE

- Plateau de fromages et sa salade verte 1.80€