

Cartes Traiteur sur commande

Nos entrées et plats varient en fonction des saisons et des productions de notre jardin, ces derniers vous sont présenté à titre d'exemple

Les entrées

| | |
|---|------------------|
| <i>Terrine de foie gras de canard Maison compotier de mangues</i> | <i>105 €/Kg</i> |
| <i>Gelée royale et brioche</i> | |
| <i>Carpaccio de St-Jacques au caviar de saumon,</i> | <i>15 €</i> |
| <i>Terrine de scampis à la japonnais, méli-mélo de shiso</i> | <i>8 €</i> |
| <i>Saumon fumé extra-doux tranché main</i> | <i>45€/kg</i> |
| <i>Trilogie de thon (tartare, carpaccio, brochette au poivre cubebe)</i> | <i>15 €</i> |
| <i>Cassolette de scampis aux chicons, sauce homardine</i> | <i>10 €</i> |
| <i>Coquilles St-Jacques en coque aux petits légumes et basilic</i> | <i>13 €</i> |
| <i>Homard en belle vue, salade croquante aux germes, sauce aux herbes</i> <i>(600grs entier ou demi)</i> | <i>26 /14 €</i> |
| <i>Homard aux petits légumes et basilic</i> <i>(600grs entier ou demi)</i> | <i>28 / 16 €</i> |
| <i>Homard aux asperges vertes velouté aux graines d'acacia</i> <i>(600grs entier ou demi)</i> | <i>30 / 17 €</i> |
| <i>Cassolette de homard aux œufs de truite et parfum de basilic</i> <i>Sous sa croûte feuilletée</i> | <i>18 €</i> |

Les plats

| | |
|---|-------------|
| <i>Côtes de cochon de lait, mousse de tomates séchées</i> | <i>14€</i> |
| <i>Risotto à la milanaise</i> | |
| <i>Darne de turbot aux asperges et beurre de homard</i> | <i>22 €</i> |
| <i>Dos royal de cabillaud , velouté de graines d'acacia torréfiées</i> | <i>18 €</i> |
| <i>Mousse de légumes</i> | |
| <i>Gigotin d'agneau mijoté à la fève de tonka ,gratin de patate douce</i> | <i>15€</i> |
| <i>Pintade fermière à la crème de morilles, grand pot au feu de légumes insolites</i> | <i>18 €</i> |
| <i>Suprême de poularde fermière au mascarpone dans son jus à la maniguette</i> <i>galette de pommes de terre à la truffe</i> | <i>20 €</i> |
| <i>Carré d'agneau aux trois moutardés, bouquetière découverte</i> | <i>16 €</i> |

Demandez nos buffets de fêtes réalisables à partir de 12 personnes .

Nous pouvons également préparer les plats classiques que vous souhaitez