

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>20 €</i>
<i>galette de pommes de terre à la truffe</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