

**- Menus à emporter -**

**(Ou livrés dans la salle de votre choix)**

**Menu à 20 €**

Le Marbré de Volaille de Licques et Parfait de Foie Gras,  
Confiture d'Oignons grenadine

ou

Les Makis fondants de Saumon fumé et Concombre,  
Crème Aigrette et confettis de légumes

---

Le Biseau de Pintadeau,  
Emulsion au Calvados et Morilles

ou

La Viennoise de Lieu Noir en croûte de Parmesan,  
Jus rouillé

**Menu à 25 €**

Le Pressé de Foie Gras de Canard,  
Gelée de Framboise et Brioche Mendiant

ou

Le Bonbon transparent de gros rouget,  
Fondue de piquillos et tapenade d'olive noire

---

La Noix de veau blanche rôtie,  
Gastrique Spéculoos

ou

Le Cœur de Cabillaud dans un bouillon aux épices thaï,  
Citronnelle et lait de coco

Prix Nets – Hors service, hors livraison  
**Commande à partir de 10 personnes**



## Menu à 34 €

La Déclinaison de foie gras de canard,  
Pressé en terrine, en crème brûlée, et en ballotine cœur Crumble Pistache

Ou

Le Millefeuille de rouget et anguille fumée, céleri et mangue,  
Cannelloni de courgettes et Salade croquante

---

La paume de ris de veau poêlé façon périgourdine,  
Risotto rosso

Ou

La Dorade en croûte, tagliatelles de légumes  
Sauce vierge au basilic

---

Le Filet de Boeuf à la Blanche et Poivrade au Foie Gras

Ou

Le ballotin de Bar aux écrevisses, tian provençal  
Et sauce crémeuse au chorizo

---

**Possibilité d'inclure**  *votre buffet de fromages (3 €/personne)  
votre dessert : Feuillantine 3 chocolats ou Fraisier à la mousseline vanille (4,5 €/personne)  
votre pièce montée personnalisée (7,5 €/personne)*

**Ces menus sont donnés à titre indicatif**

**Du Lundi au Samedi (sauf Mercredi, emportez le menu du marché,  
Menu (Entrée + Plat + Dessert) : 16 € - Entrée + Plat : 12 € - Plat : 9 €**

**Pour toute autre demande ou choix supplémentaire, n'hésitez pas à nous contacter.  
Nous étudions toute demande pour une prestation adaptée à vos envies.**

Prix Nets – Hors service, hors livraison  
**Commande à partir de 10 personnes**

