



### **Pain surprise 10 à 12 personnes**

(40 bouchées)

- **Charcuterie** 33,75 €  
Jambon cru, chorizo, rosette, mortadelle, salami
- **Poisson** 33,75 €  
Saumon fumé, tarama, rilette de thon
- **Mélange** 33,75 €  
Tartinade tapenade, tatziki, sardinade, anchoïade
- **Saumon fumé** 36,55 €

### **Pain sans surprise 10 à 12 personnes**



### **Petits fours salés**

39,55 € / Kg

plateau 1kg ~60 pièces

Composition sur mesure : 0,80 € La pièce

Mini quiche lorraine  
Feuilleté cocktail  
Feuilleté lard au pruneau

Mini quiche thon tomate, fromage  
Feuilleté merguez  
Mini-pizza tomate olive,  
Mini-croissant saumon  
Arlette tapenade  
Gondoles oignons anchois pissaladière



### **Canapés variés**

1,10 € /pièce

saumon fumé, tarama, œufs de lompe rouges et noirs,  
Avocat crevettes,

Concombre-tomate-œufs dur, asperges, champignon à la grecque, Cœur de palmier,

Roquefort-noix, comté

ENTREES FROIDES		CRUDITES	
Coquille de saumon	4,60 €	<a href="#">A partir de 5 personnes</a> (~200 gr)	Prix/pers
Coquille de surimi au crabe	3,75 €	<b>Crudités, légumes variées</b>	<b>2,60 €</b>
Œuf en gelée au jambon	2,40 €	Choux rouge, Carotte râpée, Céleri	
Avocat garni crevette	3,85 €	rémoulade, Concombre à la crème ou	
Tartare saumon/avocat	5,80 €	vinaigrette, Tomate.	
<a href="#">A partir de 5 personnes</a>	Prix/pers	Pois chiche, Betterave rouge	
<b>Terrine de poisson</b>	3,55 €	Champignon à la crème	
(homard ou Saint Jacques)			
<b>Darne de saumon</b>	5,10 €		
CHARCUTERIE		SALADES COMPOSEES	
<a href="#">A partir de 5 personnes</a>	Prix	<a href="#">A partir de 5 personnes</a>	Prix/pers
unitaire/personne		(~200 gr)	
<b>Plateau de charcuterie</b> (~160 gr)	4.10 €	<b>Salades composées annuelles</b>	<b>3,20 €</b>
1/2tr Jambon supérieur, 2tr Jambon "pays",		● <b>Exotique</b>	
2tr saucisson à l'ail, 2tr rosette,		Pousse de soja, crevettes, poivrons rouges et vert,	
1tr andouille Guéméné		tomates, vinaigrette	
<a href="#">A partir de 10 personnes</a>	Prix/pers	● <b>Laboureur</b>	
<b>Marquise de Jambon "pays"</b>	4,30 €	Choux blanc, épaule, emmenthal, noix, vinaigrette	
(2tr/pers)		● <b>Pêcheur</b>	
		Pomme de terre, Surimi crabe, saumon, crevette,	
		mayonnaise	
		● <b>Thon-Pomme de Terre</b>	
		Pomme de terre, Thon, échalote, vinaigrette	
		● <b>Taboulé</b>	
		Semoule, concombre, tomate, poivron, menthe, huile	
		d'olive, citron	
		● <b>Piémontaise</b>	
		Pomme de terre, tomate, œuf dur, cornichon, mayonnaise	
		● <b>Strasbourgeoise</b>	
		Pomme de terre, saucisse de Francfort, échalote,	
		vinaigrette	
		● <b>Coleslaw</b>	
		Choux blanc, carotte râpée, oignons, mayonnaise	
		● <b>Macédoine au crabe</b>	<b>4,20 €</b>
		Macédoine de légumes, miette de crabe, mayonnaise	
		<b>Salades composées saisonnières</b>	<b>3,20 €</b>
		● <b>Niçoise</b>	
		Haricots verts, thon, oignons, poivrons rouges et verts,	
		anchois, œufs durs, olives, vinaigrette	
		● <b>Tomate-Mozzarella</b>	
		Tomate, mozzarella, basilic, huile d'olive	
		● <b>Endive, pomme, roquefort</b>	
		noix, canelle, vinaigrette	
FROMAGES			
	<u>Le plateau varié</u>		
● 5 personnes	13,20 €		
(3 morceaux)			
● 10 personnes	26,40 €		
(6 morceaux)			

## NOUVEAUTES

### SALADES COMPOSEES

[A partir de 5 personnes](#)

Prix/pers

La part (~200 gr)

● **Périgourdine** - 1851 **3.90 €**

Pomme de terre, gésier, magret fumé, tomates, frisée, noix, vinaigrette

● **Basque** - 1867 **3.50 €**

Pâtes Conchiglie pesto, Artichaut, tomate, olive noire, parmesan

● **Dolce Vitae** - 9001 **3.20 €**

Tomate cerise rouge et jaune, Mozarella bille, basilic, huile d'olive, xéres

● **Grecque** - 1877 **3.20 €**

Poivrons, tomate, concombre, oignons, feta, origan

● **Pomme de terre mimosa** **3.20€**

— 1871

Pomme de terre oeuf, mimosa, Mayonnaise, cornichon, câpres, estragon, persil, ciboulette, échalotte

● **Taboulé QUINOA** - 1854 **4.10 €**  
**sans Gluten**

Quinoa, Céleri branche, concombre, Poivron rouge, jaune et vert, tomate, cranberry, citron, menthe, oignon, balsamique, huile d'olive

● **QUINOEL sans Gluten** **4.10 €**

Saisonnier Hiver — 1854

Quinoa, fenouil, orange, huile olive, vinaigre balsamique

Spécial réunion

La part

● **César** - 9003 **6.50 €**

Portion individuelle

Salade verte, émincé de poulet, parmesan, croûton, œuf dur, échalottes - Sauce CESAR : crème citron moutarde basilique parmesan

## DESSERTS

Clafoutis (15 pers) (saisonnier) 30,00 €

Far aux pruneaux (15 pers) 30,00 €

Flan aux pommes (15 pers) 30,00 €

Tartelette aux fraises (saisonnier) 2,95 €

Crème brûlée 2,50 €

Mousse chocolat

Tarte tatin

Crêpe

Tartelette



Plateau Foie gras  
~ 50gr /personne

La part  
9,20€



Plateau saumon fumé  
~ 120gr /personne

La part  
9,20€



Saumon bellevue  
Pour 15 personnes 120,00€



½ langouste à la parisienne

A l'unité 19.90 € la pièce

A partir de 10 pièces 15,00 €/pièce  
Soit 10 Unités 150 €