

CARTE DES ENTREPRISES

SOMMAIRE

Formule petit déjeuner simple à 12€/pp Formule petit déjeuner complet à 18 €/pp Formule pause-café pour l'avant-midi ou l'après-midi à 8 €/pp Les mises en bouche 6 mises en bouche à 14 €/pp 4 mises en bouche à 9 €/pp Formule lunch mini sandwich et dessert à 17 €/pp Formule assiette froide et mini desserts à 21 €/pp Formule buffet avec dessert individuel Beau buffet froid poissons et viandes à 29 €/pp Buffet chaud 3 choix à 29 €/pp Formule du jour : potage du jour et de saison, plat, dessert du jour à 17 €/pp. Proposition pour cocktail dînatoire (hors boisson et service) Formule à 18, 28 ou 38 €/pp Formule business lunch à 65 €/pp Formule buffet froid de viandes et poissons à 29 ou à 34 €/pp



Formule petit déjeuner simple : 12 €/pp

Jus d'orange
Eau plate, eau pétillante
Café et thé avec accompagnements
4 mini viennoiserie
Cake maison

Formule petit déjeuner complet :18 €/pp

Jus d'orange et jus de pomme
Eau plate, eau pétillante
Café et thé avec accompagnements
2 mini viennoiseries
Baguette, mini sandwich, brioche
Assortiment de charcuterie fine
Saumon fumé et garniture
Oeufs (soit oeufs durs, omelette fromage jambon, oeufs brouillés ciboulette)
Assortiment de fromages
Beurre, confiture, Nutella, miel
Cake maison



Formule pause-café pour l'avant midi ou l'après-midi :8 €/pp

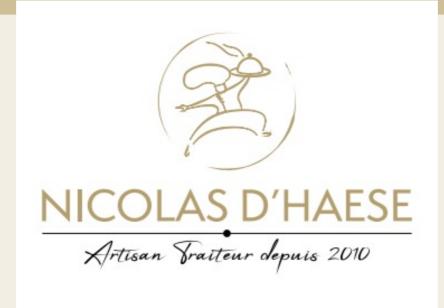
Jus d'orange, coca cola Eau plate, eau pétillante Café et thé avec accompagnements Assortiment de biscuits Cake maison aux fruits

Les mises en bouche

Forfait de mises en bouche pour l'apéritif

6 mises en bouche chaudes et froides (verrines, bouchées) 14€/pp.

4 mises en bouche chaudes et froides (verrines, bouchées) 9€/pp.



Voici quelques exemples qui varient en fonction de la saison et du marché :

Tartare de maatjes (saison) Brochettes de tomates mozzarella Mini quiche lorraine Croquettes de volaille à l'estragon Cake aux olives et lardons Fraîcheur de magret de canard fumé Parmentier de canard Tortellini à l'aubergine Gaspacho andalou Tartare de saumon au sésame Mousse de chou-fleur aux crevettes grises Brouillade d'oeufs au saumon fumé Bonbons de foie gras Feuilleté aux scampis et petits légumes Espuma de mojito au citron vert Lasagne de saumon et brocoli



Formule lunch mini sandwich et dessert :17€/pp

5 mini sandwichs bien garnis voir exemple:

Choix des sandwichs:

- 1. Jambon d'Ardenne et sa garniture
- 2. Jambon blanc et caviar d'aubergine
- 3. Salade de viande aux herbes potagères
 - 4. Brie de Meaux et roquette
- 5. Ossau-Iraty (fromage basque) et sa confiture aux cerises noires
 - 6. Salade de poulet curry madras
 - 7. Filet de poulet au pesto
 - 8. Rôti de porc basse température et moutarde à l'ancienne
 - 9. Jambon italien et tomates confites
 - 10. Coppa et céléri rémoulade
 - 11. Chorizo et salade tricolore
 - 12. Omelette au chorizo
 - 13. Gouda jeune et moutarde
 - 14. Saumon fumé artisanal
 - 15. Salade de thon à l'échalotte, cuisse de poulet
 - 16. Salade crabe à la coriandre
 - 17. Salade de crevettes grises et ciboulette
 - 18. Terrine de poissons aux herbes potagères
 - 19. Truite fumée au bois de hêtre
 - 20. Maquereau au poivre doux
 - 21. Salade d'écrevisses aux fèves des marais
- 22. Fromage de chèvre aux fines herbe, betteraves rouges et balsamique 23. Elbot fumé d'Ecosse



Nous travaillons avec différents types de pains maison
Petit pain au safran
Petit pain aux épinards
Petit pain au lait (type sandwich)
Baguette nature coupée en losanges
Wraps

Desserts : 3 mini pièces ou salade de fruits frais Exemple : mini crème brûlée, mousse au chocolat, opéra maison, mousse de fruits ...

A la carte

Mini sandwich à la pièce et au choix à 2,20 euros la pièce.

Mini sandwich végétalien :
Salade de légumes croquants
Salade de quinoa au tofu
Salade de tofu au pesto de roquette
A la tomate fraîche et tomate séchée
Houmous et graines de courge
Tapenade à l'ail doux et salade tri colore



Formule assiette froide et mini desserts :21€/pp

Assiette froide « nordique »

Rouget farci aux herbes potagères
Saumon fumé artisanal
Tomate au crabe, échalote de Bretagne
Maquereau au poivre
Grosse gambas cuite à la nage
Salade de pâtes à l'italienne et pesto
Salade de pomme de terre au persil plat
Assortiment de crudités
Petits pains maison

Assiette froide « campagne »

Jambon blanc artisanal

Jambon italien 1ère qualité

Boudin blanc maison

Assortiment de viande froide cuite basse température

Assortiment de charcuteries fines

Salade de pâtes à l'italienne et pesto

Salade de pomme de terre au persil plat

Assortiment de crudités

Petits pains maison

Assiette terre et mer classique (mix des deux précédentes)



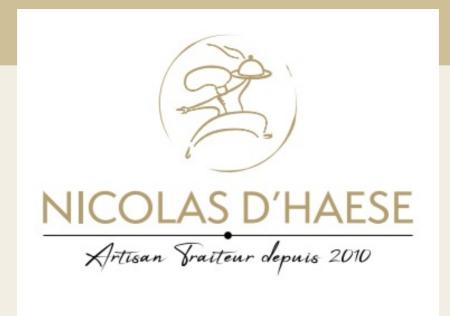
Assiette terre et mer prestige avec supplément de 6€

Magret de canard rôti au miel Foie gras de canard au Pineau des Charentes « Frères moines »

Jambon San Daniele grande réserve
Saumon fumé norvégien au bois de hêtre
Maigre belle vue à la coriandre
Tomate aux crevettes grises extra de la Mer du Nord
Salade de pâtes à l'italienne et pesto
Salade de pommes de terre au persil plat
Assortiment de crudités
Petits pains maison

Possibilité d'assiette végétalienne Dessert

3 mini pièces ou salade de fruits frais Exemple : mini crème brûlée, mousse au chocolat, opéra maison, mousse de fruits...



Formule buffet avec dessert individuel

Beau buffet froid poissons et viandes :29€/pp

Saumon fumé artisanal et sa garniture Rouget farci belle vue et courgette grillée Carpaccio de tomates, écrevisses à la roquette et parmesan

Truite fumée aux poivres
Jambon italien affiné
Assortiment de charcuterie espagnole
Jambon d'Ardennes et melon charentais
Filets de dinde basse température au romarin
Rôti braisé au Riesling



Buffet de crudités 10 sortes :

Carottes râpées à l'orange
Betteraves au vinaigre balsamique
Salade verte composée
Salade de tomates au pesto
Chou aigre doux
Haricots verts en salade
Salade de pâtes à l'artichaut
Salade de pommes de terre
Riz cantonnais
Concombres au sésame
Chou-fleur aux baies roses
Céleri rémoulade

3 sauces froides : mayonnaise, cocktail, vinaigrette Petits pains maison



Buffet chaud 3 choix à 29 € par personne

Boeuf braisé à la Romaine Tortellini au jambon de Parme et épinards Veau à la Milanaise Penne à la ricotta, lard et petits pois Tagliatelles au parmesan et brochette de saumon Poulet farci sauce au pesto Cannelloni de scampis au basilic Moelleux de poisson et crevettes Scampis aux petits légumes Pavé de saumon au Noilly Prat Filet de pata negra farci Volaille fermière à l'estragon Brochette exotique à l'ananas Boeuf à la Bordelaise Maigre farci à la ciboulette, petits légumes Rouget à la Méditerranéenne Epaule d'agneau confite au romarin

Légumes et pommes de terre à définir lors de la commande



En dessert

Tiramisu à l'amaretto et cacao du Brésil Duo de mousse au chocolat blanc et noir Tarte fine aux pommes et glace maison Mille-feuille de crêpes au Grand Marnier et sauce à l'orange

Fondant au chocolat et coulis de fruits des bois Crème brûlée à la vanille Bourbon Assiette gourmande 5 pièces Tiramisu classique ou au spéculoos Duo de mousse au chocolat et sa tuile aux amandes Verrine de mangue et tartare d'ananas à la menthe

Tous les desserts sont présentés individuellement avec une belle garniture



Formule du jour : potage du jour et de saison, plat, dessert du jour 17€/pp

Potage au choix, avec garniture
Crème parisienne (poireau, cerfeuil)
Crème Crécy
Soupe à l'oignon
Crème Choisy (laitue, poireau)
Crème de tomates
Crème de champignons
Crème de brocoli
Crème St Germain
Crème de patate douce
Crème de volaille à l'estragon
Crème de volaille au curry



Plats du jour

Poulets fermiers à la Provençale et basilic Polenta aux petits légumes et poisson du jour Mignon de porc de nos Ardennes, sauce moutarde Boeuf braisé à la bière trompeuse Boeuf braisé aux champignons Filets de poulet à la roquette et pignons de pin

Possibilité de plats végétaliens

Tous nos plats sont accompagnés de pommes de terre et de légumes chauds

Desserts du jour

Riz condé et pèche confite Crème caramel Morceau de tarte choux à la crème



Proposition pour cocktail dînatoire (hors boissons et service) Cocktail dînatoire 18 €/pp

Mise en bouche facile

- 1. Légumes crus sur table haute
 - 2. Chou farci
 - 3. Brochette de scampis
 - 4. Croquant de poulet
- 5. Assortiment de 4 petits pains garnis
 - 6. Saumon fumé artisanal
- 7. Jambon italien roquette et parmesan
 - 8. Salade d'écrevisses à la ciboulette

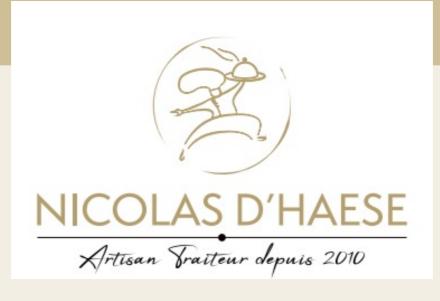
Cocktail dînatoire :28 €/pp

Mise en bouche facile

- 1. Légumes crus sur table haute
 - 2. Chou farci
 - 3. Brochettes de scampis
 - 4. Croquant de poulet
- 5. Verrine de saison, sa garniture
 - 6. Carpaccio de boeuf
- 7. Mousse de canard confit de rhubarbe
 - 8. Tortellini aux légumes

Desserts

2 verrines sucrées



Cocktail dînatoire :38€/pp

Mise en bouche facile

- 1. Légumes crus sur table haute
 - 2. Chou farci
 - 3. Brochette scampis
 - 4. Croquant de poulet
 - 5. Terrine campagnarde

Potage

Mini potage potiron et écume de lard Mini potage aux champignons des bois

Plats

- 1. Carpaccio de boeuf
- 2. Huîtres froides et chaudes
- 3. Mousse de canard, confit de rhubarbe
 - 4. Parmentier de poisson
 - 5. Tortellini aux légumes
 - 6. Mini hamburger

Petits pains pour accompagner

Desserts

3 verrines sucrées (macarons, mousse au chocolat, mousse de fruits exotiques...)

Forfait boissons: 15 euros

1 verre de Cava espagnol de première qualité, 2 verres de vin blanc ou rouge, eau plate, eau pétillante, softs (eau et soft à volonté)

Possibilité de prévoir un forfait vins à volonté Forfait service à définir en fonction du nombre de personnes



En plats

- 1. Boeuf braisé au vin rouge
- 2. Volaille farcie aux champignons, pruneaux, fruits secs
 - 3. Filet de dinde à l'orientale
- 4. Filet de porc aux pommes ou tomate mozzarella ou ...
 - 5. Boeuf braisé au basilic
 - 6. Pintade aux pleurotes
 - 7. Poisson du jour, polenta à l'olive
 - 8. Cuisses de canard au thym
 - 9. Ballottine de faisan à la Brabançonne
 - 10. Civet de marcassin au Merlot
 - 11. Poulet de Gibecq aux champignons des bois
 - 12. Carré de porcelet au miel de romarin
 - 13. Boeuf braisé à la forestière
- 14. Onglet de boeuf rôti, confit d'échalotes au vin rouge
 - 15. Filet de rascasse aux olives et artichauts
 - 16. Poulet de Gibecq à l'estragon
 - 17. Filet de saumon sauvage rôti aux sésames
- 18. Filet de porc de nos Ardennes farci aux raisins et au cognac
 - 19. Boeuf à la Trompeuse

En dessert

Tiramisu à l'amaretto et cacao du Brésil
Duo de mousse au chocolat blanc et noir
tarte fine aux pommes et glace maison
Mille-feuille de crêpes au Grand Marnier et sauce à l'orange
Fondant au chocolat et coulis de fruits des bois
Crème brûlée à la vanille Bourbon
Assiette gourmande (5 pièces)
Tiramisu classique ou spéculoos
Duo de mousse au chocolat et sa tuile aux amandes

Verrine de mangue et tartare d'ananas à la menthe



Dressage complet de votre table avec notre matériel, menu, mise en bouche, entrée, plat, dessert

Avec apéritif, vin blanc, vin rouge, eau plate, eau pétillante, soft et café.

Exemple de menu

(Possibilité de prévoir pour régime alimentaire particulier)

4 belles mises en bouche de saison

- 1. Mille-feuille de saumon fumé artisanal et salade croquante
 - 2. Tiramisu de légumes grillés au basilic et jambon italien
 - 3. Carpaccio de tomates et fraîcheur de fruits de mer
- 4. Ballottine de volaille de Bresse aux légumes, salade croquante
- 5. Terrine de campagne maison, foie gras et confit de figues au balsamique
 - 6. Presse de queue de bœuf au foie gras des Charentes, brioche maison
 - 7. Wraps de magret de canard, coulis de potiron
 - 8. Terrine de campagne aux champignons des bois, foie gras et cognac

Entrées chaudes

- 1. Croquant de scampis au curry léger
- 2. Pancake maison au jambon italien et fromage corse
 - 3. Moelleux de cailles au griottes sauce au porto
 - 4. Tartiflette revisitée et coppa salade croquante
 - 5. Feuilleté de poulet fermier sauce à l'estragon
 - 6. Scampis au coco et ananas sauce vin blanc
- 7. Filet de rouget farci, tagliatelles de légumes, sauce safran
- 8. Feuilleté de pigeon ramier confit, coulis de cèpes au thym
 - 9. Aile de raie farcie à la roquette
- 10. Terrine de gibier, confit de carottes à la cardamome accompagnée de petits pains abricots
 - 11. Maigre rôti aux aromates, raviole aux épinards et ricotta
 - 12. Scampis à la nage de citronnelle et petits légumes
 - 13. Risotto aux cèpes, toast de jambon artisanal
 - 14. Risotto de fruits de mer, scampis rôti, salade de roquette
 - 15. Sandre farci (Belle-vue) avec son coulis de carottes au cumin et sa salade de roquette 16. Filet de rouget farci, tagliatelles de légumes



Tous les plats sont accompagnés de légumes frais et de pommes de terre variant à chaque repas

.Toute commande est accompagnée de petits pains maison!

Buffet froid de viandes et poissons :29€/pp

Pêches au crabe à la ciboulette
Oeuf farci mimosa
Terrine de poisson aux herbes potagères
Tomates à la salade de thon maison
Saumon fumé artisanal et sa garniture
Poulet en croûte de spéculoos
Jambon cuit au court bouillon
Rôti cuit à basse température
Rosette de Lyon
Jambon fumé d'Ardennes
Pâtés

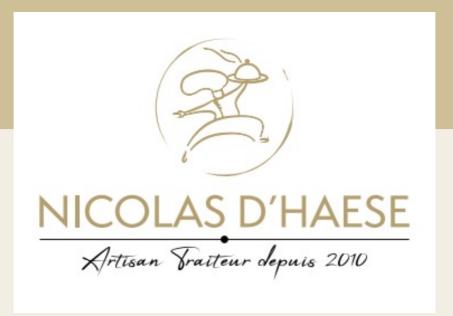
Autres charcuteries

Buffet de crudités (10 sortes)

Carottes râpées à l'orange
Betteraves au vinaigre balsamique
Salade verte composée
Salade de tomates au pesto
Chou aigre-doux
Haricots verts en salade
Salade de pâtes à l'artichaut
Salade de pommes de terre
Riz cantonnais
Concombres au sésame
Chou-fleur aux baies roses

3 sauces froides : mayonnaise, cocktail, vinaigrette Petits pains maison

Céleri rémoulade

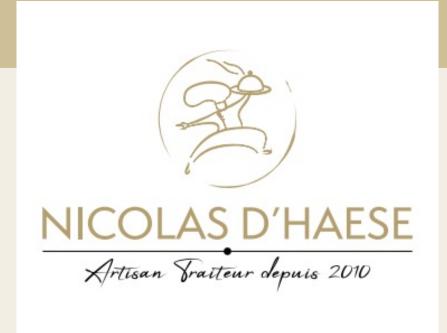


Buffet de poisson et viande en plat 34€/pp

Rouget Belle Vue aux herbes potagères
Mille-feuille de saumon fumé
Terrine de poisson au curry
Scampis rôtis
Fraîcheur d'écrevisses aux pommes
Carpaccio de tomates au basilic et crevettes
Rôti de porc au romarin
Filets d'Anvers de la Ferme Blanche
Jambon italien
Assortiment de charcuterie

Buffet de crudités (10 sortes)
Carottes râpées à l'orange
Betteraves au vinaigre balsamique
Salade verte composée
Salade de tomates au pesto
Chou aigre-doux
Haricots verts en salade
Salade de pâtes à l'artichaut
Salade de pommes de terre
Riz cantonnais
Concombres au sésame
Chou-fleur aux baies roses
Céleri rémoulade

3 sauces froides : mayonnaise, cocktail, vinaigrette Petits pains maison



Ces prix comprennent : le déplacement (livraison et récupération du matériel le lendemain), débarrassage de la salle le lendemain dans le cadre du business lunch, Service de plats chauds ou buffets chauds à l'heure demandée

Ces prix ne comprennent pas : la TVA qui varie de 6 à 21% en fonction du service demandé, le service en salle sauf pour le business lunch (jusqu'au café)

Ce tarif n'est pas exhaustif, une autre proposition peut être établie à tout moment.

Possibilité de devis pour les fêtes de fin d'années

N'hésitez pas à me contacter pour toutes questions ou explications!

Si vous avez des remarques ou des questions à propos des allergènes, Vous pouvez m'en faire part!

Bonne Dégustation