

Carte des Repas

2019

Les ENTREES individuelles

**pour 6 portions minimum d'une même variété
prix par portion**

- Gaspacho andalou, fêta & sésame (en saison) 4,50 €
- Œuf mollet Bio sauce estragon & salade fraîcheur 5 €
- Œuf Bio en gelée & petites pousses 5 €
- Gâteau de chèvre & tomates, roquette aux pignons de pin 5 €
- Flan d'asperges & salade de pousses germées & graines 5 €
- Carpaccio de fenouil à l'orange & haddock mariné au citron vert 8 €
- Quenelles de rillettes aux 2 saumons & petite salade croquante 9 €
- Tartare de saumon d'Ecosse label rouge mariné,
mesclun de pousses germées & agrumes 9 €

**Consultez aussi les recettes Fraîcheur et les recettes Gourmet
de la carte COCKTAIL, proposées en coupelles individuelles pour une entrée**

A PARTAGER, pour 6, 8 ou plus

- Rillettes aux 2 saumons & herbes fraîches 40 € les 750 g
aneth ou ciboulette
- Terrine de la mer 12 à 15 parts environ 40 €
sauce cocktail ou citron & fines herbes
- Saumon d'Ecosse label rouge, mariné à l'aneth, tranché 85 € le kg
commande minimum 500 g
- Plateau de la mer 95 €
*Cœur de saumon fumé, crevettes fraîches décortiquées & sauce cocktail,
tarama extra, œufs de saumon & blinis, crème au raifort, citrons*
- Tartare d'algues bretonnes maison 18 € les 300 g
Idéal en complément du plateau de la mer ou sur des canapés

Les PLATS mijotés

*pour 6 portions minimum d'une même variété
prix par portion*

Les Saveurs d'Ici...

- Suprême de volaille sauce agrumes, crémeux de pomme fruit & céleri 18 €
- Poulet à la crème, estragon frais & champignons, purée 18 €
- Joles de porc confites, poêlée de légumes du marché ou purée 18 €
- Filet mignon, crème à l'ail doux, purée ou légumes de saison 18 €
- Pavé de saumon à l'aneth & riz basmati aux amandes 20 €
- Parmentier de canard & mesclun 20 €
- Daube de joue de bœuf, panais & carottes 20 €

(Les garnitures peuvent être modifiées selon vos envies)

Et les suggestions du marché ou plats végétariens sur demande

Les Saveurs d'Ailleurs...

- Filets de poulet sauce tikka massala, riz basmati aux épices 18 €
 - Tajine de poulet, semoule de couscous 18 €
 - Tajine d'agneau, semoule de couscous 20 €
 - Tajine de veau, semoule de couscous
- saucés au choix : citron confit, artichauts & olives ou abricots, miel & amandes ou légumes & pruneaux ou coings (en saison)**
- Curry de poulet aux fruits, riz basmati à la cardamome 18 €
 - Curry d'agneau aux fruits, riz basmati à la cardamome 20 €
 - Curry vert Thaï (relevé) poulet & lait de coco, riz thaï 18 €

BROCHETTES prêtes à cuire

Idéales pour les soirées autour d'un barbecue

**commande minimum 6 pièces identiques
prix à la pièce**

● Poulet mariné à l'indienne	4,50 €
● Poulet mariné à l'ail & au citron	4,50 €
● Porc mariné aux herbes, oignon & vin blanc	4,50 €
● Porc au curry, poivrons, tomates & oignons	4,50 €
● Bœuf au cumin & légumes	6,50 €
● Agneau, merguez, courgettes, tomates, oignons & poivrons	6,50 €
● Agneau, légumes, marinade à la moutarde, à l'ail & à l'estragon	6,50 €
● Magret de canard, abricot sec, oignons & champignons	6,50 €
● Saumon mariné au fenouil & citron	6,50 €

(Brochettes maison, environ 180 g par pièce)



● Plateau de 4 fromages affinés & fruits secs	62 €
● Plateau de 6 fromages affinés & fruits secs	84 €

DOUCEURS & DELICES

- Salade de fruits frais de saison 30 € le kg
- Salade de fruits exotiques à la vanille ou aux fruits de la passion 30 € le kg
- Tarte aux fruits du marché 26 € les 6 parts
32 € les 8/10 parts
- Moelleux au chocolat nature ou à la fève tonka 26 € les 8/10 parts
- Délice aux pommes & cranberries aux épices 26 € les les 8/10 parts
- Fondant au citron/pavot ou à l'orange 26 € les 8/10 parts
- « Carrot cake » à l'orange & aux amandes 26 € les les 8/10parts
- Moelleux banane, coco & raisins au rhum 26 € les les 8/10parts
- Minis fondants au chocolat noir & fève tonka 26 € les 45 pièces
- Minis moelleux citron & amande ou orange & amande 26 € les 45 pièces
- Minis « carrot cake » 26 € les 45 pièces
- Minis moelleux banane 26 € les 45 pièces
- Sablés à la vanille ou aux épices (formes assorties) 16 € les 30 pièces
- Brochettes de fruits de saison 26 € les 20 pièces
La pièce supplémentaire 1,20 €
- Cupcakes décorés 34 € les 12 pièces
La pièce supplémentaire 2,60 €

Vanille / Chocolat / Citron & Pavot / Orange / Noisette & chocolat au lait / Vanille & ganache chocolat / Carotte, amande & cannelle / Poire ou pomme, caramel au beurre salé/Abricot & pistache/ Framboise & noix de coco / Amande & Orange confite / Banane, noix de coco & cannelle

POUR UN ANNIVERSAIRE OU UN GOUTER :

la pyramide de cupcakes et de verrines

Recettes maison GOURMANDES

Verrines (70 ml) 33 € les 12 pièces d'une même variété
la pièce supplémentaire 2,50 €

Couppelles dessert (150 ml) 33 € les 6 pièces d'une même variété
la pièce supplémentaire 5 €

- Comptée de fruits de saison (Pommes, poires, rhubarbe, prunes, abricots, fruits rouges...), crème légère à la chicorée & crumble de spéculoos
- Mousse chocolat noir à la fève tonka & crumble aux amandes
- Riz au lait onctueux à la vanille et fleur d'oranger & brunoise de fruits frais
- Crémeux au thé matcha, brunoise mangue ou fraises, amandes caramélisées
- Tiramisu café & cacao
- Tiramisu framboise & rose
- Perles du japon au lait de coco, mangue & fruits de la passion
- Fraîcheur d'ananas au gingembre, gelée d'hibiscus & tuile au sésame

***Et aussi... la Fontaine à Chocolat
& ses Gourmandises !***

Livraison : 18 € pour 10 km autour de 78870 Bailly – Paris : 35 € - Autres : nous consulter

Vaisselle jetable polypropylène fournie (verrines et petits couverts, cuillères dégustation, coupelles pour portions individuelles).

Vaisselle jetable « luxe » en plexiglass ou formes spéciales : supplément 0,60 €/personne

Possibilité de location de vaisselle

Fourniture de vaisselle jetable, réutilisable ou écofriendly : nous consulter.

Installation de buffet ou présence sur place : 55 €/heure

Prix nets

Acompte de 30 % à la commande – Solde à la livraison