

# Carte des Repas

Eté 2017

## Les ENTREES

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

- Gaspacho andalou, féta & sésame 4,50 €
- Crème de petits pois à la menthe, chantilly au raifort 4,50 €
- Crème de choux fleur au curry, curcuma & lait de coco 4,50 €
- Œuf mollet Bio sauce estragon & salade fraîcheur 5 €
- Œuf Bio en gelée & petites pousses 5 €
- Flan d'asperges & salade de petites pousses aux graines 5 €
- Carpaccio de fenouil à l'orange & haddock mariné au citron vert 8 €
- Quenelles de rillettes aux 2 saumons et zestes d'agrumes  
& petite salade composée 8 €
- Tartare de saumon d'Ecosse label rouge mariné,  
salade 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 .....

- Terrine de foie gras mi- cuit maison 52 € les 500g  
*Qualité extra origine sud-ouest (A commander 10 jours à l'avance)* (8/10 personnes)  
*En accompagnement : chutney maison pot 230 g 8 €*
  
- Rillettes aux 2 saumons & herbes fraîches 40 € les 750 g  
*aneth ou ciboulette*
  
- Terrine de poisson 12 à 15 parts environ 40 €  
*sauce cocktail ou citron & fines herbes*
  
- Assortiment de légumes antipasti 75 €  
*Poivrons grillés, petits artichauts marinés, tomates confites, courgettes grillées, olives, câprons*
  
- Saumon d'Ecosse mariné à l'aneth, tranché 80 € le kg  
*commande minimum 500 g*
  
- Plateau de la mer 95 €  
*Saumon fumé, crevettes de Madagascar décortiquées & sauce cocktail, tarama au corail d'oursin, œufs de saumon & blinis*
  
- 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 l'estragon, purée 18 €
- Joutes de porc confites au gingembre, poêlée de légumes du marché 18 €
- Parmentier de saumon à l'aneth & salade de petites pousses 18 €
- Médailon de veau sauce citron, & purée de carottes au cumin 20 €
- Dos d'agneau rôti, crème à l'ail doux, purée ou légumes de saison 20 €

***(Les garnitures peuvent être modifiées selon vos envies)***

*Et les suggestions du marché 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 €
- ( sauces au choix : citron confit, artichauts & olives ou abricots, miel & amandes ou légumes & pruneaux***
- Curry de poulet aux fruits, riz basmati à la cardamome 18 €
  - Curry d'agneau aux fruits, riz basmati à la cardamome 20 €
  - Curry de poulet thaï au lait de coco & curry vert, riz parfumé 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	58 €
● Plateau de 6 fromages affinés & fruits secs	78 €
● Assortiment de fromages à picorer <i>Dentelle de tête de moine, dés de comté, mini chèvres enrobés assortis, fruits secs</i>	80 €

## DOUCEURS & DELICES

- Salade de fruits frais de saison 30 € le kg
- Salade de fruits exotiques à la vanille 30 € le kg
- Tarte aux fruits du marché 24 € les 6 parts  
30 € les 8/10 parts
- Moelleux au chocolat nature ou à la fève tonka 25 € les 8/10 parts
- Délice aux pommes, épices & cranberries 25 € les 8/10 parts
- Fondant au citron ou à l'orange 25 € les 8/10parts  
*en version Finger cake* environ 20 mini tranches 15 €
- « Carrot cake » aux amandes 25 € 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 « carott cake » 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 33 € les 12 pièces  
la pièce supplémentaire 2,60 €

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

***Une idée originale pour un anniversaire ou un goûter :  
la pyramide de cupcakes et de verrines***

## Recettes maison GOURMANDES

Verrines (70 ml)	33 € les 12 pièces
	la pièce supplémentaire 2,50 €
Couppelles dessert (150 ml)	33 € les 6 pièces
	la pièce supplémentaire 5 €

- Comptée de fruits de saison (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, mangue ou fraises , amandes caramélisées
- Tiramisu café & cacao
- Tiramisu framboise & rose
- Panacotta à la fève tonka & abricot
- Blanc manger à la noix de coco & framboise

**Et aussi... la Fontaine à Chocolat  
& ses Gourmandises !**  
Voir « Vos évènements » Cacao à gogo

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

Vaisselle jetable « luxe » en plexiglass, ou plastique métallisé : supplément 0,50 €/personne

Prêt avec caution pour plat tiramisu en verre, corbeille légumes en osier, pyramide en bois ou métal pour présentation des verrines ou cupcakes, verrines en verre ou porcelaine ...

Possibilité de location de vaisselle ou fourniture de vaisselle jetable : nous consulter.

Livraison : 16 € pour 10 km autour de 78870 Bailly – Paris : 30 € - Autres : nous consulter

Installation de buffet ou présence sur place : 50 €/heure

Prix nets

Acompte de 30 % à la commande