

A emporter
Minimum 8 personnes
PRIX TTC par personne

Menu n°1

20,90€

Entrée froide :

Mousseline de la Mer

(Terrine Poisson avec morceaux de Poisson :
Sandre ou Saumon selon arrivage)
et sa Garniture

ou

Charcuterie Fine :

Terrine de Volaille, Jambon persillé de Bourgogne
& Rosette

ou

Rôti de Veau moelleux aux mini Champignons

ou

Filet Mignon de Porc, Crème persillade

❖

Julienne de Légumes
Pomme de Terre Grenaille

ou

Plateau de Fromages 3 sortes

Menu n°2

25,00€

Entrée froide :

Bûche de Cabillaud, Noix de St-Jacques &
Gambas

& sa Garniture :

Taboulé, Tomate, Légumes vapeur, Crevette...

ou

Marbré Pintade & Foie Gras aux Éclats de
Pistache (2 tranches par personne)

& sa Garniture :

Gelée, Légumes, Condiments

ou

Paleron de Veau fondant, Jus réduit

ou

Filet de Canette aux Girolles

❖

Flan de Légumes
Écrasé de Pommes de Terre

ou

Plateau de Fromages affinés

Menu n°3

28,50€

Entrée chaude :

Gratiné de Noix de St-Jacques,
Quenelle & Cabillaud
et son Petit Feuilleté Sésame, Pavot

ou

Filet d'Oie rôti aux Girolles

❖

Assortiment de 2 Légumes

ou

Plateau de Fromages affinés
& Fruits Secs

Laroze
Traiteur

Option Pain

Petit Pain individuel & Miche de Campagne : 1,50€ par personne
Miche de Campagne seule : 0,90€ par personne

Option Dessert

Voir Carte des Desserts

A emporter
Minimum 8 personnes
PRIX TTC par personne

Menu n°4

32,00€

Entrée froide :

Mises en Bouche Gourmandes
(2 par personne)



Foie Gras de Canard entier
Mesclun, Brochette de Magret fumé
& Pain aux Fruits

ou

Finger aux 2 Saumons & Mascarpone
& sa Garniture :

Timbale de Taboulé aux Petits Légumes, Tomate
Cerise, Pointe d'Asperge, Légumes vapeur



Suprême de Poulet fermier aux Morilles



Assortiment de 2 Légumes



Plateau de Fromages affinés
& Fruits Secs

Menu n°5

35,00€

Entrée froide :

Mises en Bouche Gourmandes
(2 par personne)



Croustillant de Cabillaud
(Dos de Cabillaud, Feuille de Brick)
& ses Petits Légumes, Sauce Joinville



Filet Mignon de Veau, Jus réduit



Assortiment de 2 Légumes



Plateau de Fromages affinés
& Fruits Secs

Menu n°6

37,00€

Entrée froide :

Mises en Bouche Gourmandes
(2 par personne)



Gratiné de Noix de St-Jacques,
Quenelle & Cabillaud
et son Petit Feuilleté Sésame, Pavot



Filet de Bœuf Charolais Extra rôti & son Jus réduit



Assortiment de 2 Légumes



Plateau de Fromages affinés
& Fruits Secs

Menu Petit Poucet

11,50€

Pizza ou Charcuterie



Aiguillette de Poulet croustillante
& sa Purée de Pommes de Terre

Option Pain

Petit Pain individuel & Miche de Campagne : 1,60€ par personne
Miche de Campagne seule : 0,90€ par personne

Option Dessert

Voir Carte des Desserts