

**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

**25,90€**

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

**29,00€**

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