

Entrées

Galantine nature
Galantine au foie gras
Salade de gésiers aux aiguillettes
Salade aux foies de volailles
Jambon de pays à la piperade
Assiettes de canard
Médailлон de foie gras cuit ou mi-cuit
Piémontaise charcutière ou poissonnière
Assortiment de crudités
assortiment de charcuterie

Poisson

Lotte au safran
Lotte à l'américaine
Crevettes sautées à l'ail
Encornets farcis
Saumon Bellevue
Saumon fumée sauce à l'aneth
Filets de daurade sauce beurre blanc
Truite de mer sauce Nantua
Filets de flétan farci aux petits légumes
Filet de merlan sauce normande
Coquilles St-Jacques
Gratin de St-Jacques
Aumônière de St-Jacques et crevettes
Saumon farcis printanier

Accompagnements

Flan de courgettes
Tian de légumes
Pommes dauphines maison
Sushi d'asperges (selon la saison)
Pommes sautées forestière

Viande

Cog au vin
Civet
Poule farcie
Jambonnette de canard sauce forestière
Caille farcie sauce forestière
Sauté de biche sauce forestière
Jambon braisé (30 pers. Mini)
Mini rôti de magret fourré au foie gras
Daube de bœuf
Sauté de veau
Aiguillettes de poulet à la normande
Rôti de bœuf sauce mère
Rôti de veau sauce à la crème
Rôti de biche sauce grand veneur
Canard à l'orange
Canard sauce aux cèpes
Poulet basquaise
Fricassée de poulet
Poularde à l'ancienne
Ragoût de canard

Plats uniques

Choucroute
Tartiflette
Moussaka
Paëlla
Aligot

Endives braisées (selon la saison)

Champignons farcis

Champignons sautés (et cèpes)

Pommes de terre Suzette

Pommes cannelle

Poires aux airelles

Pommes de terre surprise

Millefeuilles de pommes de terre

Gratin dauphinois

Riz à l'oignon

Poêlée de légumes

Couscous

Cassoulet au confit de canard

Bouillabaisse

Lunch ou apéritif dinatoire

Quiche

Pizza

Brochettes de légumes et ses sauces

Brochettes de viande

Brochettes de fromage

Viande froide

Toasts...