

# Menu«Gourmet»

36.50€ TTC/pers

Mise en bouche :

Velouté de petits pois aux ravioles ou  
Panna cotta de petits pois, crème fouettée au paprika

Ballottine de saumon et St jacques (tiède) sur sa verdure aux crevettes ou

Assiette fraîcheur (selon la saison) :

Melon jambon cru, brochettes tomate cerise mozzarella, chiffonnade et magret de canard fumé ou

Fleurette de légumes sauce à l'échalote, filets de caille sur son lit de salade ou

Salade Périgourdine ou

Terrine de canard au foie gras sur un lit de mesclun et magret de canard fumé ou

Assiette du pêcheur :

Mini darne de saumon et merlu, terrine de poissons, tartare de truite, mesclun de salade et saumon fumé

-----

Trou Normand :

( parfum à choisir)

-----

Ballotin de pintade sauce forestière :

Cuisse de pintade désossée farcie aux champignons) ou

Aiguillette de canard à l'orange ou balsamique ou

Paleron de veau aux girolles ou

Rôti de veau au Porto

Volaille fermière farcie aux légumes et sa sauce au vinaigre de framboise ou

Dos de cabillaud au citron

Servis avec sa bouquetière de légumes

-----

Fromage blanc fermier ou fromages affinés

-----

Possibilité de prendre un pré dessert glacé maison ou salade de fruits frais

(+ 1.50€/pers)

-----

Buffet de mini gâteaux (env. 12 sortes) avec ou sans pièce montée

(4 minis gâteaux par personne)

-----

Café ou thé ou infusion en buffet (ou possible à table si pré dessert)



## **Menu«Gourmand»**

**40.50€ TTC/pers**

Mise en bouche :

Velouté de petits pois aux ravioles (tiède) ou  
Panna cotta de petits pois, crème fouettée au paprika

Foie gras de canard maison et sa confiture d'oignons, brioche tiède sur une salade et  
filet de caille ou

Soufflé de st jacques sauce écrevisses(tiède), salade et truite fumé

-----

Trou Normand  
( parfum à choisir)

-----

Filet de cannette au poivre vert ou  
Paleron de veau aux morillons

Servis avec sa bouquetière de légumes

-----

Fromage blanc fermier ou fromages affinés

-----

Possibilité de prendre un pré dessert glacé maison ou salade de fruits frais  
(+ 1.50€/pers)

-----

Buffet de mini gâteaux (env. 12 sortes) avec ou sans pièce montée  
(4 minis gâteaux par personne)

-----

Café ou thé ou infusion en buffet (ou possible à table si pré dessert)

## **Menu «*Fine bouche*»**

**37.50€ TTC /pers**

### ***Entrée servis en buffet***

Cocktail de crevettes

Terrine de poissons

Ballotin de saumon

Terrine de canard aux raisins

Possibilité de charcuterie et viande froide

Buffet de salades à choisir

-----

Trou Normand :

( parfum à choisir)

-----

Ballotin de pintade sauce forestière ou

Aiguillette de canard à l'orange ou

Noix de veau aux girolles ou

Rôti de veau au Porto

Volaille fermière farcie aux légumes et sa sauce au vinaigre de framboise

Bouquetière de légumes

-----

Fromage blanc fermier ou fromages affinés

-----

Possibilité de prendre un pré dessert glacé maison ou salade de fruits frais

(+ 1.50€/pers)

-----

Buffet de mini gâteaux (env. 12 sortes) avec ou sans pièce montée

(4 minis gâteaux par personne)

Café ou thé ou infusion en buffet (ou possible à table si pré dessert)



2 rue des Passementiers  
42330 Aveizieux  
**04.77.94.00.08**

Le prix des menus comprend :

- La vaisselle complète
- Le nappage et les serviettes
- Le service : nous comptons 1 serveur pour 25 à 30 personnes (pas de frais de dépassement horaire)

Tout changement sur le menu est possible sur demande

Possibilité de choisir un plat supplémentaire (poisson) 3.00€/pers

Le traiteur vous propose la pièce montée et un buffet de mini- gâteaux

Photos visibles au restaurant.

Possibilité de fontaine à champagne pour 30€00 et fontaine lumineuse + 10€00  
coupes et montage compris

.  
Le traiteur ne prendra pas de droit de bouchon pour le vin et le champagne

Possibilité de fournir le vin blanc rouge rosé : 7.70€/bouteille

Exemple de vin :

Côte du Rhône :

-Blanc et rosé : Domaine de la Bastide M. Boyer

-Rouge : Roullepierre Pierre Amadiou ou Domaine de la Bastide M. Boyer

.....

Nous pouvons assurer le service de l'apéritif ou simplement vous fournir les toasts ;  
voir fiche cocktail.

Une caution de 500,00€ vous sera demandé pour la réservation

**Nous sommes à votre entière disposition pour tous renseignements  
complémentaire ou modifications concernant les menus**