



Visitez notre site pour toutes les nouveautés, idées, infos...
Vous pouvez aussi y laisser vos appréciations.

www.traiteur-eventail-gourmand.com



06 98 34 86 68
www.traiteur-eventail-gourmand.com

Anne-Gaëlle RELANGE

SAS Eventail Gourmand - RCS 922 332 747

9 rue Marguerite Bourcet • 39100 DOLE
eventail.gourmand@gmail.com



NOTRE MENU 2023/2024



06 98 34 86 68

AMUSE-BOUCHE

BOUCHEES CHAUDES (10 pièces minimum)

0,30€/pièce

- Allumette au fromage • Feuilleté knack
- Apéritif aux olives • Apéritif fromagère

0,40€/pièce

- Quiche au fromage • Quiche aux légumes d'été
- Quiche aux oignons • Quiche lorraine
- Pizza anchois/olive • Petits financiers parmesan
- Pizza jambon/olive • Pizza au thon
- Bouchée mexicaine (poivron/chorizo) • Palmier Bleu de Bresse
- Palmier jambon/fromage • Panier aux olives
- Gougère • Bouchon de thon
- Moelleux surimi • Chausson échalote/curry
- Croissant jambon/fromage • Croissant Ail et fines herbes
- Croque quiche 3 poivrons • Clafoutis tomate/anchois
- Madeleine pruneau/lard • Mini-croque monsieur
- Muffin épicé au thon • Cake Comté/Sésame
- Brochette saucisse/lard • Financier gorgonzola/5 baies
- Madeleine pesto/sésame • Apéritif oignons frits
- Apéritif thon • Apéritif chorizo
- Madeleine tomate séchée/amande et basilic • Cookies au Roquefort
- Mini Cannelé parmesan/thym • Mini Cannelé au surimi

0,45€/pièce

- Croque quiche à l'Andouille • Ballotin poire/chèvre
- Ballotin pomme/Camembert • Mini croque monsieur saumon
- Croque quiche poivron/poulet • Croissant au saumon fumé
- Croissant à la tapenade • Moelleux à la tapenade
- Coussin croustillant Ricotta/oignons • Madeleine curry/crevette
- Bouchon noix pécan/parmesan • Cannelé chorizo/Comté • Cannelé bacon/Comté
- Cannelé yaourt bacon et sésame • Pizza aux fruits de mer
- Muffin anchois/olive • Mini Chausson Comté/figue
- Apéritif tomates séchées • Mini muffin pistou/pistache
- Mini chausson Roquefort/noix • Mini chausson moule/curry
- Cannelé aux fines herbes et piment • Feuilleté pruneau/bacon
- Mini quiche poire/fourme d'Ambert • Mini Cannelé féta/tomates confites
- Mini Cannelé fromage/noix • Bouchée normande (pomme, andouille, camembert)

0,85€/pièce

- Mini pain suédois fromage frais/truite fumée • Mini pain suédois tarama/saumon fumé
- Concombre mascarpone/munster ou mascarpone/raifort
- Bouchée pétoncle/citron vert • Aspic écrevisse/crevette sur toast
- Dôme de saumon fromage frais • Truffe de foie gras aux fruits secs
- Roulé de pain d'épices/foie gras et compote de figue
- Bavaroise salée (saumon, chèvre, Roquefort, mousse canard...)
- Bavaroise de céleri aux écrevisses
- Brochette pruneau/foie gras/sésame

0,95€/pièce

- Mini crème brûlée foie gras ou foie gras/figue
- Mini crème brûlée au saumon fumé • Mini crème brûlée chorizo/parmesan
- Oeuf de caille en gelée au saumon • Mini-chou au foie gras/châtaigne
- Mini crème brûlée chèvre et pignon • Mini crème brûlée au brie
- Mini-chou escargot beurre/persillé • Mini-brioche St jacques beurre/persillé

MINI-SANDWICH

0,95€/pièce

- MINI NAVETTE : Bacon/toastinette/salade • Saumon fumé/crème fraîche/aneth
• Jambon blanc/salade/tomate • Salade/chèvre bûche, tomate et oignon frit
- MINI HAMBURGER : Foie gras / confiture d'oignon ou de figue • Tomate/concombre/Comté / salade • Salade / magret de canard fumé/tomate confite
• Salade / Poulet rôti/tomate/parmesan
- MINI MORICETTE : Chèvre frais, abricot moëlleux, jambon cru • Fromage frais, concombre et noix • Pesto, tomates séchées et pignon de pin • Fromage frais, raifort et saumon fumé • Guacamole/crevette/sesame

A chauffer : 0,95 €/pièce

- Cheese-burger (ketchup, steak haché, cheddar, cornichon)
- Bacon-burger (ketchup, steak haché, bacon, cornichon)
- Chicken-poulet (ketchup, steak de poulet, cheddar, cornichon)
- Mini hot-dog (ketchup, knack)
- Vege-burger (ketchup, steak de légumes, mozzarella)

MINI WRAP : 0.90 €/pièce

- Wrap garni Chèvre frais/canard
- Wrap garni Tartare/saumon fumé/aneth
- Wrap garni Rillettes de thon/salade
- Wrap garni Mayonnaise jambon blanc/salade

PLATEAUX REPAS (4 minimum)

PLATEAU SALADE REPAS – 9,50 €

- Salade verte, tomate, cube jambon ou volaille, noix, cube Comté, oignon frit
- ou Salade verte, tomate, thon/surimi, pomme de terre, olive noire, croûton
- ou Salade verte, tomate, poivron, oignon, olive noire
- Fromage, Dessert du jour et Pain

PLATEAU VEGETARIEN – 11,50 €

- Oeuf mimosa + thon mayonnaise
- Salade pâtes aux petits légumes
- 1 Crudité au choix ou une part de tarte tomate/moutarde
- Tranche de surimi + salade verte
- Fromage, dessert du jour et Pain

PLATEAU EVENTAIL – 11,50 €

- Jambon cru/rosette ou Aspic de jambon
- Duo de crudité au choix*
- Rôti de porc et Rosbeef froid
- Fromage, Dessert du jour et Pain

PLATEAU GOURMAND – 14,00 €

- Mousse poisson ou Aspic Saumon fumé ou Couronne crabe/ciboulette
- Duo de crudité au choix* ou 1 terrine de légumes
- Gigot d'agneau et Rosbeef froid
- Fromage, Dessert du jour et Pain

PLATEAU DU JOUR – 8,50 €

- Entrée, plat, fromage et dessert.
- Menu préparé à la quinzaine disponible sur demande
- Les réservations se font le jeudi pour la semaine suivante.

Tous les plateaux doivent être commandés minimum 72h00 à l'avance (sauf pour le Plateau du Jour)

* Crudités au choix : Tomate, carotte, céleri, macédoine de légumes, courgette, concombre, taboulé, betterave, salade de pâte, salade de pomme de terre, salade de riz.

FORMULES ENTREPRISE/ASSOCIATION

(10 personnes minimum)

Formule Petit-Déjeuner : 3,20 €/personne

- Boisson : Café/Thé/Tisane/Jus de fruit (pomme ou orange)/Eau plate
- 2 mini viennoiseries au choix
- 1 tranche de cake (fruits confits ou marbré) et accessoires (gobelet café, gobelet eau, touillettes et sucre)

Formule Pause Gourmande : 5,00 €/personne

- Boissons : Café/Thé/Tisane/Jus de fruit (pomme ou orange)/Eau plate
- 2 mignardises sucrée assorties,
- 2 macarons assortis,
- 2 brochettes de fruits frais selon la saison et accessoires (gobelet café, gobelet eau/ jus de fruits, cuillères, sucre)

Formule Brunch (de 10h00 à 14h00) : 12,50 €/personne

- Boisson : Café/Thé/Tisane/Jus de fruit (pomme ou orange)/Eau plate/ Eau pétillante/Vin blanc Chardonnay/Vin rouge Poulsard
- 2 mini viennoiseries au choix
- 1 tranche de cake (fruits confits ou marbré)
- Assortiment de charcuterie (jambon blanc, jambon cru + micro beurre)
- Assortiment de fromages (Comté, Morbier, et Camembert)
- Salade de fruits frais
- Mousse chocolat maison
- Pain et accessoires (gobelet café, gobelet eau, touillettes et sucre)



06 98 34 86 68
www.traiteur-eventail-gourmand.com

VERRINES (10 pièces minimum)

1,00€/pièce

- Noix de pétoncle aux lentilles • Mousse d'avocat, crème et saumon
- Crème de betterave et chips de parmesan • Crumble de poires au Roquefort
- Crème de petits pois à la menthe • Gaspacho tomate/basilic
- Gaspacho de concombre • Guacamole de courgette, crevette, gressin
- Velouté de céleri au bacon • Mousse aux deux saumons
- Tartare de saumon à la citronnelle • Crème de carottes au gingembre
- Mousse de courgettes basilic/ saumon
- Guacamole, fromage frais, crevettes et gressin
- Crabe exotique (crabe, raisins de Corinthe, orange, chèvre...
- Quinoa au saumon et citron • Cappuccino de tomate/mascarpone/pesto
- Verrine poire/Roquefort/magret de canard • Verrine Ricotta / avocat / saumon
- Mousse de chèvre/magret de canard et noix
- Crème d'artichaut et saumon • Foie gras, pommes caramélisées et pain d'épice
- Crumble tomates séchées et chèvre •
- Faisselle aux fines herbes et effilochées de saumon fumé
- Bavarois de Roquefort aux raisins et aux noix (En saison)
- Mousse de foie gras et mangue • Panna cotta de bisque de homard, pomme et crabe
- Panna Cotta au gorgonzola et raisin en gelée (En saison)
- Tartare de saumon et St Jacques aux fines herbes
- Chutney de rhubarbe et mousse de foie gras
- Mousse trois choux-fleurs (paprika, curry, nature)
- Mousse d'asperges vertes au parmesan • Mousse de carotte à la coriandre
- Purée de pois chiches, crevettes, sauce thaïe
- Verrine nordique (crème de saumon fumé) • Verrine mousse de bacon/ananas
- Perle de blé, surimi, œuf de truite, citron

ANIMATION PLANCHA (10 pièces minimum)

0,95 € la brochette

- Brochette de poulet marinée thym/citron • Brochette de canard marinée au miel
- Brochette de bœuf marinée au soja • Brochette de crevettes marinée au paprika
- Brochette de St Jacques marinée au curry

MICHE SURPRISE (72 pièces minimum)

32,00€ la miche

- Miche charcuterie : Jambon blanc, rosette, chorizo
- Miche fromagère : Fromage aux noix, Fromage Ail et Fines Herbes, et Crème de St-Agur

34,00€ la miche

- Miche poisson : Saumon fumé, tarama, rillettes de thon

CAKES SALES (10/12 parts)

8,00€ le cake

- Cake au jambon et aux olives • Cake au chèvre et courgette
- Cake tomate, mozzarella, basilic • Cake façon Flamenküche
- Cake jambon, bière et moutarde • Cake champignons de Paris
- Cake campagnard (lardon, oignon, thym) • Cake aux sardines

9,00€ le cake

- Cake aux foies de volaille • Cake au poulet/estragon
- Cake crabe/ciboulette • Cake lardons/pruneaux • Cake au crabe
- Cake artichaut/olives • Cake anchois/tomate/olives
- Cake à la ratatouille • Cake chèvre/noix/raisins • Cake raclette/baco
- Cake chorizo/Maroilles • Cake raclette/bacon • Cake Roquefort/lard et noix
- Cake poivrons, fête et olives noires • Cake au surimi et crevette
- Cake 3 fromages (Gruyère, Bleu et Mimolette)
- Cake Andouille, tomate et oignons • Cake au confit d'échalotes

11,00€ le cake

- Cake au saumon et à l'oseille • Cake saumon fumé et harengs • Cake au foie gras
- Cake St Jacques/poireaux/parmesan • Cake au magret de canard et pommes

RILLETTES (600/700 g environ)

15,50€ le pot de rilette + 3,00€ pain grillé

- Rillettes de saumon • Rillettes de thon/Ricotta • Rillettes pois chiche/thon
- Rillettes volaille/coriandre • Rillettes thon/avocat
- Rillettes maquereaux • Rillettes cabillaud/crevettes
- Rillettes de chorizo • Rillettes de sardine (nature ou pimentée)

TAPENADE (500 g environ)

10,50€ le pot + 3,00€ pain grillé

- Tapenade noire • Tapenade verte

CAKES SUCRES (10/12 parts)

8,00€ le cake

- Cake à l'orange • Cake à la vanille
- Cake au nougat • Cake au coco et pépites chocolat
- Cake aux pêches et aux amandes • Cake aux poires
- Cake normand (pommes, groseilles) • Cake coco/cannelle
- Cake au miel et noix • Cake noix de pécan/sirop d'érable
- Cake à la banane • Cake au chocolat noir fondant
- Cake aux abricots • Mini crème brûlée jambon sec/tomate confite
- Cake aux framboises • Cake au citron
- Cake ananas/rhum • Cake aux prunes (en saison)
- Cake au pralin • Cake l'écureuil (noisette/praliné)
- Cake ambre (vanille et noix de pékan) • Cake pâte d'amandes fleur d'oranger

TARTES (10/12 parts)

8,50€ la tarte (diamètre 28 cm)

- Tarte au sucre

12,00€ la tarte (diamètre 28 cm)

- Tarte aux pommes • Tarte au chocolat
- Tarte au citron • Tarte au citron ou citron meringuée ou citron/coco
- Tarte fruits rouges (selon saison) • Tarte alsacienne aux noix caramélisées
- Tarte amandine aux poires • Tarte paysanne (pomme/rhubarbe)
- Tarte crumble (abricot, poire, ...) • Tarte choco/poire
- Tarte comtoise (pâte à chou) • Tarte chocolat/café
- Tarte aux abricots • Tarte abricot/chocolat blanc
- Clafoutis (cerise, abricot, mirabelle... selon saison)
- Tarte à la cassonade • Tarte Townie (brownie)
- Tarte aux myrtilles et à la crème d'amande



MIGNARDISES (10 pièces minimum)

0,40€ la pièce

- Chouquette – Mini pain au chocolat – mini croissant nature – mini pain aux raisins – mini chausson aux pommes

0,55€ la pièce

- Brownies • Mirliton groseille ou framboise • Mini millefeuille
- Moëlleux pistache/framboise • Tartelette chocolat/café
- Tartelette pomme/amande • Tartelette citron vert • Tartelette au citron
- Paris-Brest • Meringue • Madeleine au citron
- Mini baba au rhum • Mini cookie chocolat ou mini cookie pépites de chocolat
- Mini beignet nature • Mini tropézienne
- Délice aux pignons • Moëlleux à la noisette
- Tartelette aux fruits • Carré croquant amande/chocolat
- Rocher coco/chocolat • Cuillère citron vert/coco
- Bouchées au café et aux noix • Choux chantilly
- Mini-figue • Mini-palet breton
- Tartelette amande chocolat framboise • Tartelette framboise/amandine
- Mini muffin au citron • Amandine à l'orange • Mini cannelé bordelais
- Mini cannelé citron/coco • Mini cannelé au chocolat • Mini cannelé au praliné
- Mini muffin banane/pépité de chocolat • Tartelette de ganache de Thé et pistache
- Mince-pies pralines, amande et chocolat • Tartelette abricot et chocolat blanc
- Mini madeleine café/praliné • Tartelette au caramel et fruits secs
- Mini madeleine créole (rhum) • Mini Pastel de Nata
- Mini éclair chocolat • Mini éclair vanille • Mini éclair café
- Mini 3 chocolats • Mini biscuit cassis/nougat • Mini biscuit praliné/yuzu
- Mini biscuit poire/caramel • Mini biscuit passion/mangue/coco

0,90€ la pièce

- Macarons (framboise, pistache, vanille, chocolat...)
- Verrine de mousse (chocolat, framboise, citron, praliné...)
- Brochettes de fruits (ananas, fraise, kiwi, orange, litchi... selon saison)
- Brochette exotique (ananas, mangue, banane, rhum/coco)
- Verrine salade de fruits frais
- Mini-crème brûlée (vanille, pistache..)

3,00€ les 3 choux

- Choux pièce montée fourrés crème pâtissière vanille et/ou chocolat (nougatine en supplément)

TERRINES (10/12 parts)

Terrine Poisson : 22,50€

- Terrine de crabe aux herbes • Terrine de lotte au poivre vert
- Terrine de langoustine à l'estragon
- Terrine de St-Jacques aux poireaux • Terrine de raies aux câpres
- Terrine aux deux saumons

Terrine Viande : 22,50€

- Terrine de foies de volailles • Terrine de canard aux pistaches
- Terrine de compotée de lapin • Terrine de campagne
- Terrine de confit de canard • Terrine de lapin aux noisettes
- Terrine de volaille et lard fumé • Terrine de poulet au curry
- Terrine de jambon persillé aux graines de moutarde

Terrine Légumes : 18,50€

- Terrine de grand-mère (pomme de terre, courgette, artichaut, salsifis)
- Terrine de printemps (haricots verts, oignons, tomate, carotte)
- Terrine de champignons (mélange forestier)
- Terrine d'oignons • Terrine de ratatouille
- Terrine de carotte à la crème et au cumin
- Terrine de légumes à la grecque
- Terrine de courgettes au cumin et à la menthe
- Terrine de légumes en gelée • Terrine de tomates
- Terrine d'aubergines, tomate, basilic
- Terrine de chou et chèvre aux noisettes et au miel

QUICHES/TARTES SALEES (10/12 parts)

16,50€ au choix + salade & vinaigrette offerte

- Quiche aux fromages (St Nectaire, Emmental, chèvre)
- Quiche aux légumes d'été (courgette, tomate, oignon, aubergine, poivron)
- Quiche aux épinards et Maroilles • Quiche aux épinards et saumon
- Quiche bacon et chèvre • Quiche au surimi
- Quiche aux tomates et courgettes • Quiche lorraine
- Tarte au munster (pomme de terre/munster) • Quiche aux moules
- Quiche landaise (gésiers de canards confits) • Quiche aux oignons
- Quiche crabe/crevette /aneth • Tarte brocolis/Roquefort
- Tarte fine au magret de canard fumé/céleri • Tarte aux champignons de Paris
- Tarte aux échalotes et à l'Andouille • Tarte aux foies de volailles
- Tarte thon/tomates • Tarte crumble saumon/poireau

CRUDITES (4 personnes minimum)

1,00€/part

- Taboulé • Taboulé de chou-fleur aux petits légumes • Carottes râpées • Coleslaw
- Céleri rémoulade • Betteraves • Betteraves/segment d'oranges • Haricot vert
- Concombre à la crème • Courgette râpée • Macédoine de légumes mayonnaise

1,45€/part

- Salade de tomate/mozzarella/basilic • Choux-blanc ou choux-rouge aux lardons
- Lentilles aux gésiers de canard • Pomme de terre aux oignons, hareng
- Salade piémontaise (Pomme de terre, jambon, cornichon, œuf dur, oignon)
- Farfalles aux poissons (surimi, crevette, thon) • Salade niçoise
- Salade Comtoise (chou-blanc, cube de Comté, cube de jambon et noix)
- Tomate farcie (thon ou macédoine mayonnaise) • Coquille aux petits légumes d'été
- Salade d'endives (Endives, pomme, noix, cube jambon, cube Comté)
- Salade de cervelas (Cervelas, cornichons, oignons)
- Champignons à la grecque (Champignons entier, tomate, poivrons, oignon)
- Salade grecque (cœur de palmier, tomate, maïs, fêta, olives noires)
- Salade auvergnate (pomme de terre, museau, oignon, cornichon et ciboulette)

1,70€/part

- Salade fraîcheur (melon, concombre, pétale de jambon cru, menthe fraîche)
- Salade exotique (cœur d'artichaut, crevette, pousse soja, ananas, pamplemousse rose)
- Salade perle marine (perle, surimi et œuf de truite)
- Salade hawaï (crevettes, ananas, poivron rouge, surimi et paprika)
- Salade tropicale (tomate cerise, crevettes, avocat, mangue et poivron jaune)

ENTREES (4 personnes minimum)

1,30€/pièce

- Aspic de jambon

1,90€/pièce

- Aspic de crevette ou saumon fumé
- Jambon blanc ou blanc de dinde à la Russe (garnie de macédoine de légumes à la mayonnaise)
- Pamplemousse farci au crabe • Roulé d'épinard au saumon fumé et ail et fines herbes
- Moelleux de Roquefort/poires et lard • Mousse de poisson
- Clafoutis aux 3 fromages • Panna cotta de petits pois et chips de lard
- Corolle brick de thon méditerranéen
- Couronne de crabe/ciboulette mayonnaise citronnée et crevette

- Douceur acidulée (Mousse citron, cassis et biscuit de Savoie)
- Chiboust au citron sur fond financier à la framboise
- Délice crémeux fraise/rhubarbe (Biscuit fondant pistache)
- Douceur pistache/framboise
- Tropicque (Génoise, crème au beurre vanillée et poêlée d'ananas)
- L'Exotique (Dacquoise coco, et mousse exotique)
- Entremet coco/fraise (dacquoise pistache, bavaroise coco, mousse fraise)
- Délicieux cassis (biscuit chocolat, mousse cassis, sauce chocolat)
- Entremet pomme verte (biscuit léger au citron, mousse chocolat blanc vanille et compotée aux pommes)
- Cannelier (Pain de Gênes Spéculoos, bavaroise à la cannelle et palet gélifié aux pommes)
- L'oranger (Biscuit aux amandes, ganache au chocolat lait, mousse à l'orange)
- Le Pistachier (Biscuit Joconde pistache, mousseline pistache, palet fruit rouge)

DOUCEURS INDIVIDUELLES (4 pièces minimum)

2,50€/pièce

- Eclair au chocolat blanc
- Eclair à la framboise
- Eclair au spéculoos

- Tartelette crumble pomme
- Tartelette amandine aux poires
- Tartelette au citron ou citron meringuée
- Tartelette chocolat

- Charlotte au chocolat
- Charlotte aux framboises
- Charlotte noix de coco

- Tiramisu "classique"
- Tiramisu chocolat blanc/framboise

- Mousse chocolat maison
- Crème brûlée vanille
- Nougat glacé aux fruits secs
- Salade de fruits frais (selon saison)

DESSERTS

ENTREMETS 4/6 parts 13€ • 10/12 parts 22€ • 20/22 parts 44€

Classique

- Fraisier, framboisier, poirier... • Mille-feuilles

Chocolats

- Arlequin • Trois chocolats
- Fondant craquant Nutella • Opéra
- Royal chocolat (biscuit royal, croustillant praliné et mousse chocolat noir)
- Martiniquais (Succès chocolat, mousse 2 chocolats avec poêlée d'ananas)
- Duo chocolat pêche (Dacquoise, mousse chocolat et poêlée de pêches)
- Equateur (Biscuit chocolat, mousse passion et mousse chocolat/banane)
- La Route du Rhum (biscuit chocolat, bavaroise au rhum et mousse chocolat noir)

Café

- Arabica (biscuit noix, crémeux et mousse café avec noix caramélisées)
- Savoureux au café (Génoise, mousseline café, éclat noisette caramel)
- Cappuccino
- Irish Coffee (biscuit aux amandes, mousse café, chantilly chocolat vanille)

Pralinés

- Paris-Brest
- Succès praliné
- Noisetier (biscuit noisette, crème brûlée orange et bavaroise pralinée)
- Extase praliné (Dacquoise, crémeur chocolat et mousse pralinée)
- Abricot/praliné (biscuit noisette, crémeux d'abricot, et mousse pralinée)

Fruits

- Poire/caramel • Bavarois au nougat
- Mousse au spéculoos sur pailletée feuilletine
- Mousse au miel, poires caramélisées sur dacquoise aux amandes
- Guimauve fondante aux fraises Tagada (sponge cake, guimauve à liqueur de violette et mousse fraise Tagada)
- Bavarois au cocktail de fruits doux (Génoise chocolat, bavaroise, poire, mangue, abricot, framboise et noix de coco râpée)
- Plaisir aux fruits rouges (Biscuit aux amandes et mousse aux fruits)

- Panna cotta de courgette au basilic et coulis de tomates
- Jambon persillé aux graines de moutarde

3,50€/pièce

- Artichaut farci au crabe (en saison)
- Millefeuille de saumon/pamplemousse crème à l'aneth
- Muffins de saumon • Lingot de gambas, pomme et saumon fumé
- Cannelé de mousse de céleri, mousse épinard et saumon fumé
- Flan de légumes (brocolis/carotte) aux crevettes et surimi
- Surprise de saumon, champignon, brocolis (sauce curry/groseille)

4,20€/pièce

- Crème brûlée de foie gras + toast • Crème brûlée de saumon + toast
- Tartare de crevettes et St Jacques à la mangue
- Fricassée de grenouilles à la persillade (x 12)
- Vol au vent forestier, quenelles
- Vol au vent fruits de mer, quenelles, olives et lardons

4,50€/pièce

- Cassolette ou vol au vent de St Jacques (x 4) à la crème/girolles
- Cassolette ou vol au vent d'escargots (x 6) aux lardons en croûte

VIANDES & POISSONS (4 personnes minimum)

5,30€/part

- Poulet Gaston-Gérard (Cuisse avec dos ou 4 aiguillettes, Sauce Crème/Comté)
- Filet Mignon de porc en croûte
- Lasagne bolognaise
- Endive jambon/béchamel gratinée
- Lasagne aux légumes d'été
- Légumes farcis (2 légumes au choix : tomate, courgette, pomme de terre, poivron)
- Tomate jurassienne (2 farcis au jambon, lardons, béchamel et fromage râpé)
- Jambon grillé sauce Madère

5,50€/part

- Poulet Basquaise (Cuisse avec dos ou 4 aiguillettes)
- Clafoutis de fruits de mer
- Poireau au saumon gratiné
- Filet mignon de porc jus lardon/oignon
- Délice de volaille & son coulis poivron
- Lasagne épinard/saumon

- Filet mignon crème/moutarde à l'ancienne
- Hachis parmentier au bœuf
- Parmentier de poisson

6,30€/part

- Tartiflette + salade • Gigot d'agneau crème d'ail
- Parmentier de canard • Tatin d'endives au Maroilles + salade
- Filet mignon de porc poire/miel
- Pain de poissons aux épices tajine
- Lasagne de pommes de terre à l'agneau
- Morbiflette + salade – Croziflette + salade
- Chili Con Carné (Haricot rouge, viande hachée, oignon, poivron, maïs)
- Fondant de poulet farci aux cèpes sauce forestière
- Dos de cabillaud et son crumble de chorizo

7,50€/part

- Bœuf bourguignon
- Coq au vin sauce forestière • Lapin sauce forestière
- Civet de kangourou aux olives
- Pot-au-feu (Pomme de terre, carotte, poireau, navet, plat de côte)
- Cocotte de fruits de mer en croûte
- Curry de poulet à l'ananas et lait de coco

8,00€/part

- Magret de canard sauce forestière ou jus lardon/oignon
- Pavé de saumon sauce oseille • Coco/curry de lotte en cocotte
- Cuisse de pintade au cidre et girolles • Tajine au poulet et ses légumes
- Demi coquelet au thym/citron • Demi coquelet à la bière/pruneaux
- Couscous (semoule, légumes, merguez, poulet, collier agneau)
- Blanquette de veau crème/champignon
- Cassoulet (Haricot en grain, manchon de canard, saucisse Toulouse et lard)

8,50€/part

- Choucroute (Chou, pomme de terre, saucisse de Strasbourg, palette fumée, lard et saucisse à cuire)
- Potée (Chou, pomme de terre, carotte, navet, oignon, queue de cochon, palette fumée et saucisse à cuire)
- Filet de dorade sauce Ecrevisse • Couscous (4 viandes)
- 2 Brochettes de St Jacques et Gambas safranées

9,30€/part

- Paëlla (riz, petits pois, chorizo, poulet, fruits de mer, gambas)
- Suprême de volaille crème/morille ou crème/girolle
- Tournedos de canard crème/morille ou crème/girolle
- Rôti de lotte aux herbes et jambon de Parme

ACCOMPAGNEMENTS (4 personnes minimum)

1,90€/Part

- Gratin dauphinois • Fagot haricot vert lardé
- Purée de pomme de terre • Gratin choux-fleurs
- Flan de légumes (courgette, carotte..) • Tomate provençale
- Moëlleux de carottes au cumin • Gratin côtes de Blettes
- Clafouti de salsifis • Ratatouille • Gratin de pâtes
- Râpé de pomme de terre/oignons • Clafoutis de tomates

2,30€/Part

- Polenta moëlleuse aux poivrons • Polenta épinards ricotta/parmesan
- Crumble de ratatouille • Dôme d'endives/jambon
- Pyramide poireau/chèvre • Gâteau épinard/Ricotta
- Moëlleux aux 2 poivrons • Mousse de choux-fleurs et brocolis
- Flan champignons forestiers • Purée topinambour, patate douce, céleri...
- Délices d'artichaut • Timbale de boulgour aux légumes d'été
- Risotto aux champignons • Risotto aux asperges
- Paillason de pomme de terre/reblochon
- Polenta aux épices et aux fruits secs
- Carioca de deux riz et lentilles corail
- Mélange tzigane (poivrons rouges et jaunes, champignons de paris, olives vertes et noires)
- Artichaut entier avec tige poelée + brochette d'oignons caramélisés
- Crumble de tomates cerises et compotée d'oignons
- Brochette de grenailles lardées/ pruneaux ou abricots moëlleux

BUFFET FROID (4 personnes minimum)

5,00€/Part

- Assortiment de charcuterie composé d'une tranche de :
jambon blanc, jambon cru, rosette, salami, chorizo et roulade de jambon

6,00€/Part

- Rôti de porc, poulet (1 morceau de poulet et 2 tranches rôti/personne)

7,00€/Part

- Rôti de porc, gigot d'agneau (2 tranches de chaque/personne)
- Rôti de porc, rosbeef (2 tranches de chaque/personne)
- Poulet, gigot d'agneau (1 morceau de poulet et 2 tranches de gigot/pers)
- Poulet, rosbeef (1 morceau de poulet et 2 tranches de rosbeef/pers)

7,50€/Part

- Rosbeef, gigot d'agneau (2 tranches de chaque/pers)