# Artisan - Boucher - charcutier - traiteur

# Lagneau

2, avenue de la gare - 18410 Argent/ Sauldre
TEL : 02 48 73 60 70
8 rue de Lamotte Beuvron - 18410 Brinon / Sauldre
TEL : 02 48 58 56 10

www.traiteur-lagneau.com / traiteur.lagneau@orange.fr

( A votre service depuis 1932)
Buffet campagnard, réception, mariage etc...

## Brochure 2023 (01)

( tarifs donnés à titre indicatif des variations sont possibles en fonction des cours de certains produits)

Cocktail de verrines

Fabrication de saucisson secs

Demies– langoustes

Paon de charcuterie

Rôti de veau basse température

Tartare de saumon

# Plats uniques:

**( très pratique pour une réception simple, votre plat peut être fournis dans une caisse isotherme qui le tiendra au chaud pendant plus de 4 heures)**

**Couscous:**
(4 viandes : Agneau, poulet, bœuf, merguez) 12.60 € | pers
(3 viandes : Agneau, poulet, merguez) 10.50 € | pers

**Paella:** 12.95 € | pers
Poulet, confit de porc, poisson, encornet, crevettes, chorizo, moules coquilles, haricots plats

**Choucroute garnie:** 12.80 € | pers
Chou (400g) Saucisse de Frankfort,, saucisse fumée, saucisse de Morteau,
palette de porc ou jambonneau, pommes de terre

**Cassoulet:** 13.70 € | pers
Haricots lingot, saucisse de Toulouse, saucisson, porc demi sel, agneau, confit de canard

**Blanquette de veau:** 12.70 € | pers
Epaule et tendron de veau, pommes de terre, riz, carottes, champignons

**Veau Marengo:** 12.70 € |pers
Epaule et tendron de veau, pommes de terre, tomate, oignons grelots, champignons

**Sauté de veau à la Catalane:** 12.70 € |pers
Epaule et tendron de veau, pommes de terre, tomate, olive et chorizo

**Chili con carné:** 10.90 € | pers
Bœuf haché, haricots rouges et noirs, maïs, épices, tomates, poivron, accompagné de riz

**Goulasch à la Hongroise:** 11.50 € | pers
Bœuf braisé, oignons, pommes de terre, paprika

**Pot au feu :** 13.00€ | pers
Bœuf à bouillir, poireaux, oignons, carottes, céleri, navet, lardons, pommes de terre

**Bœuf aux carottes :** 11.55 € | pers
Bœuf à braisé, oignons, carottes, lardons, vin blanc

**Bœuf bourguignon:** 11.55 € | pers
Bœuf à braisé, oignon grelot, lardons, pommes de terre, champignons, vin rouge

**Colombo de porc ou de poulet** 9.90 € | pers
Porc confit aux épices et pommes de terre vapeur

**Rougail de saucisses:** 9.90 € | pers
saucisses épicées et douces, massalé, curcuma, accompagnées d'un riz créole

**Petit salé aux lentilles:** 11.550 € | pers
Lentilles, palettes 1/2 sel cuite, lard 1/2 sel cuit et saucisse fumée

**Potée Limousine :** 12.00 € | pers
Chou, navet, carotte, pommes de terre, lard 1/2 sel, palette cuite, saucisses paysanne, saucisses vigneronne

**Curry d'agneau à l'indienne :** 1350 € | pers
Epaule et collier d'agneau, curry, lait de coco, accompagné de riz à l'ananas

**Sauté d'agneau provençal:** 13.50 € | pers
Epaule et collier d'agneau, tomate, épices et herbes de Provence, pommes de terre

**Coq au vin pommes de terre:** 9.80 € | pers avec gratin dauphinois 11.80 € | pers
Morceaux de cuisse de coq, lardons, oignons grelots, champignon, mariné au vin rouge

**Poulet au citron confit** 9.50 € | pers
Morceaux de poulet, citron confit au sel, épices, olives et fruits sec, accompagnée de riz ou de semoule aux petits légumes

**Poulet Basquaise:** 9.50 € | pers
Morceaux de poulet, ail, tomate, poivron, lardons, pommes de terre

**Tartiflette :** ( avec jambon cru et salade verte) 10.80 € | pers
Pommes de terre, reblochon, lardons, oignons rissolés, crème, accompagné de jambon cru et salade verte

**Truffade** 10.80 € | pers
Pommes de terre, lardons, ail, crème fraiche, tomme fraiche d'Auvergne et cantal jeune,
accompagné de jambon d'auvergne et de salade verte

# BUFFETS FROID S:

Pas besoin de se creuser la tête, votre menu est tout prêt,
mais vous pouvez quand même faire des aménagements

PAPILLON DE VIANDE

## MENU N°1:

Assortiment de salade composée: 250 g / pers
3 ou 4 sortes au choix dans notre gamme
par exemple

Salade piémontaise / Salade fraicheur
Salade Océane / Salade de bœuf à l'Auvergnate

Chiffonnade de Jambon de pays

Papillon de viande froide(2 viandes)
Rôti de porc au torchon, rosbif froid

Plateau de fromage (3 variétés)
Brie de Meaux, emmental, fourme d'Ambert)

Tarte aux pommes

19.80 € / pers

Duo de terrines charcutières

ASSORTIMENT DE VIANDE FROIDE

ASSORTIMENT DE VIANDE FROIDE

Lingots de sole aux agrumes

Lingots de

Magret farci au foie gras et rôti de veau

## MENU N°2:

Assortiment de salade composée: 250 g / pers
(3 ou 4 sortes au choix dans notre gamme)
exemple

Salade Strasbourgeoise / Duo carottes céleri
Salade Poséidon / Salade de poulet
à la crème de cèpes

Terrine au choix

Lingots de sole aux agrumes
(sauce verte)

Cascade de viande froide
(trois viandes)
Rosbif froid, Rôti de porc à la broche et
filet de poulet en aiguillettes
(cuisson à juste Température)

Plateau de fromage (brie, emmental, bleu)

Croustillant chocolat caramel beurre salé

27.40 € / pers

## MENU N°3:

Assortiment d'amuse-bouches
(6 pièces / personne)

Ballottin de lapereau à l'estragon et
Crémeux petits pois

Tartare de saumon à l'aneth et roquette
(en verrine)

Assortiment de viande froide
(3 viandes)
Rosbif froid, grenadin de veau,
pintade forestière

Lingot de légumes balsamiques

Plateau de fromage
Brie de Meaux, emmental, fourme d'Ambert

Desserts: (2 sortes)
Croustillant myrtilles chocolat blanc
Multi fruits exotique

32.00 € / pers

Ballottin de lapereau et crémeux petit pois

Ballottin de lapereau à l'estragon

Pintade foretière

Tartare de saumon

Saumon fumé en étoile de mer

## MENU N°4:

Verrines apéritive 4 cl:
Saumon à la crème d'oseille
Emincé de bœuf ravigote
Poire pochée, crème de bleu

Terrine de foie gras, confit d'échalote miel xérès
et tartine feuilletée.

Omble chevalier fumé sauce verte

Cascade de viandes froides
Jambon à l'os, rôti de veau tomate basilic,
Magret de canard farci, carpaccio de bœuf

Plateau de fromage 7 sortes:
(minimum 30 personnes)
Brie de Meaux, emmental, reblochon,
Camembert, buche de chèvre, fourme
d'Ambert, Saint Nectaire

Duo de desserts
Pêché mignon façon melba
Régal au chocolat

42.00 € / pers

Foie gras cuit à la juste température, confit
D'oignon rouge et pommes pochée

Apéritif cocktail

Presentation saumon fumé

## MENU MIXTE:

Buffet d'entrée avec plat chaud

Assortiment e salades composées:
(250g / personne)

Salade Cajun / Salade Parmesane
Salade de quinoa , boulgour
Salade de pâtes au piment doux et au thon

Médaillon de saumon à la norvégienne
(sauce froide à l'oseille)

Ballottine de volaille et condiment cornichon

Plat chaud
pintade forestière
Ecrasé de pommes de terre

Trio de fromage et salade verte

Croquant chocolat aux fruits exotique
(mangue, ananas, kiwi)

33.50 € / pers

Brochettes froides et verrines

Ballottin de volaille sucrine et légumes croquant

Ballottin de lapereau et crémeux petits pois

Chou-fleur rôti

# MENUS CHAUDS

## MENU CHAUD N°1:

Pâté en croûte
Et condiment cornichons

Pavé moelleux de volaille fermière
aux herbes fraîche

Gratin Dauphinois

Trio de fromage

Royal poire

21.20 € / pers

Terri-

Mignon de porc au Parmesan,
Gratin dauphinois et tatin de

## MENU CHAUD N°2:

Ceviché de saumon, avocat, fenouil
Et légumes confits

Mignon de porc au Parmesan

Gratin de chou-fleur

Trio de fromage et salade verte

Duo de chocolat croquant

27.00 € / pers

## MENU CHAUD N°3:

Foie gras cuit à juste température,
confit d'oignon rouge et pomme pochée

Couronne de sole et Saint Jacques
sauce aurore

Aiguillette de bœuf grand veneur
Ecrasé pommes de terre céleri

Plateau de fromage 3 sortes
(Brie de Meaux, emmental,
fourme d'Ambert)

Croustillant chocolat caramel beurre salé

39.70 € / pers

Foie gras maison

Amuse-bouches

Plateau d'amuse-bouches

Tomate mozzarella

Brochette froide et verrines

## MENU CHAUD N°4:

Assortiment d'amuse-bouches
(8 pièces par personne)

Ballottin de homard et Saint Jacques
sauce Sancerre
Poêlée de légumes glacés

Tournedos de veau aux morilles
Balluchon de pommes de terre
Tatin de légumes du sud

Plateau de fromage 7 sortes
(Brie de Meaux, emmental, reblochon, camembert,
fourme d'Ambert, Saint Nectaire et buche de chèvre)

Duo de desserts:
Dacquoise fruits rouges, Get 27
Croquant myrtilles chocolat blanc

44.30 € / pers

- Les présentations de buffet froid sont au choix de la clientèle et selon les disponibilités du moment.
- Tous nos repas froids sont accompagnés de condiments et sauces froides ( mayonnaise , aïoli etc…)
- Les menus présentés le sont à titre indicatif, les changement que vous pourriez leur apporter feront l'objet d'une révision de prix.
- Nos prix sont entendus sans le service.
- **Minimum de commande, 4 / 6 / ou 10 personnes selon le produit**

***Location de vaisselle :*** *0.25 € / article*

**Cocktail brochettes froides et verrines**

**PAPILLON DE CANAPES**

## *Apéritifs et vins d'honneur :*

### *PAINS SURPRISES :*

*2 tailles 12 personnes 54.00 € Et 6 personnes 27.00 € soit 4.50 € / pers*

*Poisson :* Saumon fumé, thon, écrevisses, anchois frais
*charcuterie :* rosette, jambon blanc, jambon cru, andouille, salami
*Fromage:* chèvre, roquefort, emmental, fromage frais
*Mixte:* Jambon, roquefort, saumon fumé, rosette, fromage frais, thon

**Hérisson de canapés sur piques**

### *TOASTS :* (canapés salés) ( 8 pièces| pers ) 6.80 € | pers soit 0.85 € | pièce

Anchois, saumon fumé, écrevisses, jambon cru,
compotée de légmes, tomates confites, saucisson sec, fromage frais

### *AMUSE - BOUCHES :* ( 8 pièces| pers ) 6.40 € | pers soit 0.80 € | pièce

- Allumettes au fromage, gougères, quiches, pizza, croques,
escargots, saint Jacques, saucisses, jambon fromage

**Amuse-bouches**

### *HÉRISSON DE CANAPÉS SUR PIQUES :* ( 8 pièces| pers )

6.40 € | pers, 0.80 € | pièce

Jambon blanc, cornichons/ jambon cru, fromage de chèvre
saumon fumé, ananas / Boudin, pommes / Tomates emmental.
Magret fumé, pruneaux / Filet de poulet, thym citron
chorizo, olive verte

### *APERO NAVETTES:* (3 navettes par personne) 4.20 € / pers

Rillettes d'oie / fromage frais ail fine herbes, / saumon fumé aneth

**BROCHETTES FROIDE**

## HORS D'ŒUVRE ,SALADES COMPOSEES ET CRUDITES

( au choix dans notre gamme) 250g / pers = 4.50 € 300g / pers = 5.40 €

- Salade fraîcheur (carottes, céleri, ananas, etc...)
- Carottes
- Duo carotte céleri
- Champignons à la grecque
- Museau en vinaigrette
- Salade de chou lardons fromage
- Salade piémontaise
- Salade Strasbourgeoise
- Salade de pâtes au piment doux et au thon
- Salade Poséidon
- Salade Niçoise
- Salade Berrichonne (salade tiède)
- Salade de poulet à la crème de cèpes
- Salade Parmesane

ANANAS COCKTAIL

- Salade de queues d'écrevisse sauce au basilic
- salade de lentille à la moutarde à l'ancienne
- cocktail de crevettes
- salade océane
- Salade Nouvelle Orléans
- Salade Bressane
- Taboulé
- Salade Brésilienne
- Pommes de terre au harengs
- Salade de bœuf rustique à l'auvergnate
- Salade de perles marines au surimi et légumes grillés
- Salade Cajun
- salade quinoa boulgour
- Salade surimi ananas
- Salade fraiche Basque

Millefeuille de saumon et crabe

## ENTREE POISSON FROIDS :

| | |
|---|---|
| - Millefeuille de saumon au surimi | 5.95 € / pièce |
| - Ceviché de saumon, avocat et fenouil | 6.80 € / pers |
| - Coquille de saumon | 5.90 € / pièce |
| - Lingot de sandre aux écrevisses | 4.70 € / pièce |
| - Lingot de sole aux agrumes | 4.30 € / pièce |
| - Carré de légumes au saumon fumé | 4.90 € / pièce |
| - Terrine de brochet au basilic | 32.80 € / kg |
| - Terrine norvégienne ( truite de mer et saumon fumé ) | 36.70 € / kg |
| - Terrine de saumon d'Ecosse aux herbes fraîche | 39.80 € / kg |
| - Nuage de saumon fumé aux écrevisses et crème de basilic | 5.90 € / pièce |
| - Saumon en Bellevue (cuisson basse température) | 8.70 € / pers |
| - Sandre soufflé (farci) à la mousse de saumon fumé ( minimum 8 personnes ) | 9.80 € / pers |
| - Saumon fumé ( du chef ) | 58.90 € / kg |

NUAGES DE SAUMON FUME

Demie langoustes océanes

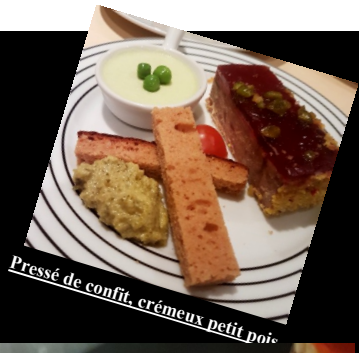
Pressé de sole saumon et St Jacques

## ENTREE CHARCUTERIE :

| | | |
|---|---|---|
| - Pâté en croûte (volaille, canard etc...) | | 25.80 € / kg |
| - Galantine de volaille (ou canard) | | 28.00 € / kg |
| - Lapin aux farci pruneaux | | 29.50 € / kg |
| - Cochon de lait farci | minimum 30 pers | 31.80 € / kg |
| - Pintade forestière | | 27.50 € / kg |
| - Terrine de légumes aux champignons | | 24.80 € / kg |
| - Œuf au jambon | | 3.20 € / pièce |
| - Aspic de poulet au citron confit | | 3.20 € / pièce |
| - Compotée de lapin | | 24.80 € / kg |
| - Terrine de pot au feu | | 24.80 € / kg |
| - Terrine de foie de volaille aux oignons rissolés | | 25.80 € / kg |
| - Terrine de lapereau à l'estragon | | 22.90 € / kg |
| - Terrine solognote | | 18.90 € / kg |
| - Terrine de volaille au roquefort | | 23.90 € / kg |

## FOIE GRAS :

| | |
|---|---|
| - Foie gras de canard (fabrication maison) | 138.00 € / kg |
| - Galantine de pintade au foie gras | 48.00 € / kg |
| - Magret farci au foie gras | 64.00 € / kg |
| - Terrine de foie gras caramélisé | 149.00 € / kg |
| - Marbré de foie gras et de ris de veau | 89.00 € / kg |
| - millefeuille de foie gras et compote d'oignon (foie gras et compote d'oignon en couche successives) | 95.00 € / kg |
| - Terrine de foie gras aux poires au vin | 130.00 € / kg |
| - Moelleux de bœuf au foie gras | 5.80 € / pièce |
| - Terrine de foie gras au Menetou rouge et miel du Berry | 138.00 € / kg |
| - Pressé de confit, foie gras, gelée de crème de griottes et pistaches | 6.20 € / pièce |
| - Tatin de foie gras au pain d'épices | 5.80 € / pièce |



Pressé de confit, crémeux petit poi

Tatin de foie gras au pain d'épices

Dariole de foie gras aux poires au vin, croquant de julienne et tartine balsamique

Ballottin de faisan au foie gras

## ENTRÉES DIVERSES :

| | |
|---|---|
| - Demi melon au muscat et jambon de Parme | 7.80 € / pers |
| - Salade Périgourdine ( foie gras, lardons, gésiers, foie volaille, magret fumé, salade verte) | 12.80 € / pers |
| - Salade du sud – ouest (lardon, gésier, foie de volaille, magret fumé, salade verte) | 9.50 € / pers |
| - Salade du pêcheur (salade verte, saumon fumé, Saint-Jacques, écrevisses) | 10.80 € / pers |
| - Salade de mâche ( saison ) aux écrevisses et vinaigre de framboise | 9.20 € / pers |

Quartier de melon à l'Italienne

Foie gras aux poires au vin

Pressé de confit, dariole de foie gras et foie gras au coulis de mangue

## POISSON CHAUDS :

| | |
|---|---|
| - Curry de cabillaud à l'indienne (curry, coco, ananas) | 8.50 € / pers |
| - Duo de sole et saumon sauce au basilic | 7.20 € / pers |
| - Gondole de sole à l'émincé de légumes sauce aurore | 6.70 € / pers |
| - Moelleux de Saint – Jacques sauce champagne | 6.90 € / pers |
| - Saumon à l'oseille | 7.80 € / pers |
| - Alouette de saumon fumé et sandre aux herbes fraîches | 7.60 € / pers |
| - Dos d'aiglefin aux julienne de légumes | 6.90 € / pers |
| - Filet de sandre au vinaigre de xérès | 7.90 € / pers |
| - Ballottin de homard et Saint-Jacques sauce Sancerre | 9.50 € / pers |
| - feuilleté de sole et saumon au basilic sauce aurore | 6.80 € / pers |
| - Couronne de sole et St Jacques sauce maltaise | 6.90 € / pers |
| - Filet de bar sauce verte | 7.90 € / pers |
| - Pavé de flétan et saumon fumé sauce au citron combava | 7.80 € / pers |
| - Omble chevalier sauce Nantua | 8.20 € / pers |
| - Tournedos de brochet sauce citronnelle | 7.30 € / pers |

Langoustes et coquilles

## PÂTISSERIE CHARCUTIÈRE ENTREE CHAUDE

| | |
|---|---|
| - Coquille ou feuilleté de Saint -Jacques au Sancerre | 6.90 € / pers |
| - Pavé de saumon en croûte sauce Sancerre | 6.90 € / pers |
| - Escargots | 8.40 € la dz |
| - Pâté à la viande | 19.50 € / kg |
| - Bouchée à la reine | 6.90 € / pièce |
| - Feuilleté au jambon | 19.50 € / kg |
| - Feuilleté de ris de veau | 7.50 € / pièce |
| - Croustade d'escargots forestière | 5.90 € / pièce |
| - Pâté aux pommes de terre | 17.50 € / kg |
| - Pithiviers de bœuf (bœuf, oignons, pommes de terre) | 21.80 € / kg |
| - Pithiviers de bœuf au foie gras sauce madère | 8.90 € / pers |
| - Feuilleté viande et cèpes | 22.90 € / kg |
| - Tatin de confit, foie gras et amandes croquantes | 6.90 € / pers |
| - Pâté Berrichon | 19.50 € / kg |

Pavé de bœuf en croûte

Feuilleté de Saint Jacques

## VIANDE :

| | |
|---|---|
| - Médaillon de veau aux pleurotes | 7.95 € / pers |
| - Médaillon de veau aux arômes de truffes | 11.50 € / pers |
| - Ris de veau braisé | 13.50 € / pers |
| - Tournedos de veau sauce richelieu | 11.50 € / pers |
| - cassolette de ris de veau (consigne 2.00 € comprise ) | 12.90 € / pers |
| - Croustade de veau aux cèpes | 8.90 € / pers |
| - Rôti de veau Orloff | 9.80 € / pers |
| - Veau en escargot | 5.80 € / pers |
| - Veau à la corrézienne | 5.80 € / pers |
| - Aiguillette de bœuf grand veneur | 8.25 € / pers |
| - Gigot d'agneau à la crème d'ail | 9.50 € / pers |
| - Souris d'agneau braisée au thym | 13.50 € / pers |
| - Cuisse de canette rôtie sauce aigre douce | 8.90 € / pers |
| - Cuisse de canette confite aux morilles | 10.40 € / pers |
| - Magret de canard rôti sauce au foie gras | 9.80 € / pers |
| - Magret de canard sauce diable | 8.90 € / pers |
| - Lapin à la moutarde | 8.20 € / pers |
| - Lapin à l'Italienne | 8.20 € / pers |
| - Lapin chasseur | 8.20 € / pers |
| - Filet de porc aux pruneaux | 6.50 € / pers |
| - Filet de porc au bleu | 6.50 € / pers |
| - Filet de porc à la provençale | 6.50 € / pers |
| - Cochon de lait farci (minimum 30 pers) | 11.55 € / pers |
| - Jambon de porcelet rôti | 8.70 € / pers |
| - Jambon au Porto ( ou madère) | 7.50 € / pers |
| - Jambon en croûte au Madère (ou Porto) (minimum 6 personnes) | 7.50 € / pers |
| - Mignon de porc, robe forêt noire, crème de parmesan | 6.90 € / pers |
| - Cuisse de pintade rôtie aux champignons sauvages | 7.60 € / pers |
| - Pintade forestière | 6.80 € / pers |
| - Suprême de pintade rôti, crème aux truffes | 9.80 € / pers |
| - Caille farcie forestière ( désossée, reconstituée ) sauce aux cèpes | 9.50 € / pers |
| - Coq au vin | 7.80 € / pers |
| - Demi coquelet à l'estragon | 6.80 € / pers |
| - Pavé moelleux de volaille fermière aux herbes | 6.20 € / pers |
| - Tournedos de volaille sauce tomate basilic | 4.80 € / pièce |
| - Filet de kangourou au poivre rose | 8.25 € / pers |

Tatin de confit de canard au foie gras et amandes croquantes

Pithiviers de bœuf au foie gras

Canard farci au foie gras

Cuisse de canette confit à l'aigre doux

# LÉGUMES : ( 4.00 euros / pers pour 1 légume)( 5.50 euro / pers pour deux légumes)

**Les pommes de terre et les gratins:**
- Tatin de pommes de terre
- Pommes dauphines
- Pommes à la lyonnaise
- Balluchons de pommes de terre
- Gratin dauphinois
- Gratin forestier
- Gratin aux deux fromages de chèvre
- Gratin provençal
- Parmentier de champignons
- Ecrasé de pommes de terre
- Purée pomme de terre, céleri
- Gratin de choux fleur

Paon et champignon de viande froide

**Les poêlées:**

- Poêlée de verdure
(Asperges verte, petits pois, haricots vert, fèves de soja, oignons, lardons)
- Poêlée gourmande aux cèpes
(haricots verts, asperges vertes, cèpes, pleurotes et champignons de Paris)
- poêlée de légumes
(haricots vert, salsifis, chou fleur, carottes, courgettes etc...)
- Poêlée festive
(châtaignes , fèves, crosnes, cèpes )
- Poêlée glacée à brun:
(carotte, céleri, navet, fèves de soja)
- Poêlée Saint Hubert:
(fèves, cèpes, pleurote, petits pois, champignons de Paris, lardons)

**Le riz: (féculents)**
- Rizotto Basquaise
- Rizotto aux petits légumes
- Lentilles du Berry comme un rizotto
- Rizotto d'épeautre

**Les légumes :**
- Champignons de Paris poêlés
- Fagots de haricots verts
- Endives braisées
- Tomates à la Provençale
- Ratatouille
- Embeurrée aux lardons
- Tian de courgettes
- Tian de légumes du soleil
- Jardinière de légumes
- Printanière de légumes

**Les préparations**
- Tatin de légumes du sud
- Tatin d'endives braisées
- Aumônières de petits légumes
- Carré de légumes ratatouille
- Flan de céleri
- Gâteau de carottes

# VIANDES FROIDES :

| | |
|---|---|
| Assortiment 2 viandes | 7.50 € / pers |
| Assortiments 3 viandes | 8.30 € / pers |
| Assortiment 4 viandes | 9.70 € / pers |

- Rosbif
- Rôti de porc au torchon
- Rôti de porc à la broche
- Rôti de porc au curry
- Filet de porc à la Provençale
- Filet de porc aux pruneaux
- Cochon de lait farci
- Noix de jambon fumée
- Jambon à l'os
- Jambon Saulieu
- Jambon de porcelet
- Médaillon de veau rosé
- Médaillon de veau chaud froid aux cèpes
- Veau farci en escargot
- Veau farci à la Corrézienne
- Rôti de veau aux herbes
- Rôti de veau tomate basilic
- Gigot d'agneau
- Agneau farci
- Poulet rôti
- Filet de poulet en aiguillettes (B T°)*
- Rôti de volaille farci noix, marrons
- Pintade forestière (désossée, farcie)
- Canard aux fruits (désossé, farci)
- Magret rôti
- Magret farci au foie gras

*(B T°): cuisson à basse température (ou à la juste température)

Rôti de veau buffet

Magret de canard et darioles de courgette

# SAUCES FROIDES :

( à préciser lors de votre commande )

Mayonnaise, aïoli, béarnaise, sauce aurore, sauce froide à l'oseille, sauce Sancerre verte, vierge, roquefort, crème de cèpes, sauce à l'aneth, mousseline, sauce Algérienne sauce César, sauce samouraï

Saxophone et champignon de charcuterie

## FROMAGES :

| | |
|---|---|
| - Assiette de fromages et salade verte | 3.80 € / pers |
| - Brie de Meaux (AOC) | 2.60 € / pers |
| - Plateau de fromages variés (7 sortes ) (minimum 25 pers) | 4.20 € / pers |
| - Plateau de fromage 3 sortes (emmental, bûche de chèvre, fourme ) | 2.80 € / pers |
| - salade verte | 1.70 € / pers |
| - salade de mâche ou roquette | 1.90 € / pers |

Buche de noël

Dessert personalisé

Basket djeun's

Dessert personalisé motard

Cœur régal ,au chocolat

Cascadine de desserts

Verrines chocolat caramel

## DESSERTS :

### Les tartes:

| | |
|---|---|
| - Salade de fruits ( fruits de saison) | 3.80 € / pers |
| - Tartes aux pommes | 2.40 € / pers |
| - Tartes aux fruits | 2.60 € /pers |

### Gâteaux, entremets, charlottes :

#### - Les génoises

| | |
|---|---|
| - Poirier | 3.50 € / pers |
| - Royal poire | 3.50 € / pers |
| - Régal caramel poire | 3.50 € / pers |
| - Régal au chocolat | 3.80 € / pers |
| - Fraisier ( saison ) | 3.80 € / pers |
| - Framboisier ( saison ) | 3.60 € / pers |
| - Pêché mignon façon melba | 3.60 € / pers |
| - Régal vanille fruits rouges | 3.40 € / pers |
| - Multi fruit exotique | 3.50 € / pers |
| - Moelleux chocolat blanc compotée de framboise | 3.70 € / pers |
| - Amandes, cerises Amaréna | 3.85 € / pers |

#### - les croquants et croustillants

| | |
|---|---|
| - Croustillant chocolat caramel beurre salé | 3.80 € / pers |
| - Croquant chocolat, fruits exotiques | 3.60 € / pers |
| - Croquant myrtille, chocolat blanc | 3.80 € / pers |
| - Duo de chocolats croquants | 3.80 € / pers |
| - Croustillant framboise pistache | 3.80 € / pers |
| - opéra croustillant | 3.80 € / pers |
| - Croustillant praliné cacahuètes, perles de citron | 3.80 € / pers |

#### -les charlottes:

| | |
|---|---|
| - Charlotte rhum ananas | 3.60 € / pers |
| - Charlotte citron framboise | 3.60 € / pers |
| - charlotte banane chocolat | 3.60 € / pers |

### Les Dacquoises:

| | |
|---|---|
| - Vanille tonka, griottes | 3.70 € / pers |
| - Original, fraise rhubarbe | 3.80 € / pers |
| - Chocolat mandarine | 3.70 € / pers |
| - Fruits rouges, Get 27 | 3.70 € / pers |

### Desserts glacé :

| | |
|---|---|
| - Nougat glacé | 3.20 € / pers |
| - Vacherin (parfums au choix) | 4.50 € / pers |
| - Omelette Norvégienne | 4.50 € / pers |