

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 2026

(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)

13.50 € | pers

(3 viandes : Agneau, poulet, merguez)

11.50 € | pers

Paella:

12.00 € | pers

Riz garni de: cuisse de poulet, confit de porc, encornet, crevettes, chorizo, moules, légumes

Choucroute garnie:

13.60 € | pers

Chou (400g) Saucisse de Frankfort,, saucisse fumée, saucisse de Morteau, palette de porc ou jambonneau, pommes de terre

Cassoulet:

14.40 € | pers

Haricots lingot, saucisse de Toulouse, saucisson, porc demi sel, agneau, confit de canard

Blanquette de veau:

14.50 € | pers

Epaule et tendron de veau, pommes de terre, riz, carottes, champignons

Veau Marengo:

14.50 € | pers

Epaule et tendron de veau, pommes de terre, tomate, oignons grelots, champignons

Sauté de veau à la Catalane:

14.50 € | pers

Epaule et tendron de veau, pommes de terre, tomate, olive et chorizo

Chili con carné:

11.50 € | pers

Bœuf haché, haricots rouges et noirs, maïs, épices, tomates, poivron, accompagné de riz

Goulasch à la Hongroise:

12.00 € | pers

Bœuf braisé, oignons, pommes de terre, paprika

Pot au feu :

14.50€ | pers

Bœuf à bouillir, poireaux, oignons, carottes, céleri, navet, lardons, pommes de terre

Bœuf aux carottes :

12.50 € | pers

Bœuf à braisé, oignons, carottes, lardons, vin blanc

Bœuf bourguignon:

12.50 € | pers

Bœuf à braisé, oignon grelot, lardons, pommes de terre, champignons, vin rouge

Colombo de porc ou de poulet

10.50 € | pers

Porc confit aux épices et pommes de terre vapeur

Rougail de saucisses:

10.50 € | pers

saucisses épicées et douces, massalé, curcuma, accompagnées d'un riz créole

Petit salé aux lentilles:

12.50 € | pers

Lentilles, palettes 1/2 sel cuite, lard 1/2 sel cuit et saucisse fumée

Potée Limousine :

13.25 € | pers

Chou, navet, carotte, pommes de terre, lard 1/2 sel, palette cuite, saucisses paysanne, saucisses vigneronne

Curry d'agneau à l'indienne :

16.80 € | pers

Epaule et collier d'agneau, curry, lait de coco, accompagné de riz à l'ananas

Sauté d'agneau provençal:

16.80 € | pers

Epaule et collier d'agneau, tomate, épices et herbes de Provence, pommes de terre

Coq au vin pommes de terre:

10.70 € | pers

avec gratin dauphinois

13.40 € | pers

Morceaux de cuisse de coq, lardons, oignons grelots, champignon, mariné au vin rouge

Poulet au citron confit

10.40 € | pers

Morceaux de poulet, citron confit au sel, épices, olives et fruits sec, accompagnée de riz ou de semoule aux petits légumes

Poulet Basquaise:

10.40 € | pers

Morceaux de poulet, ail, tomate, poivron, lardons, pommes de terre

Tartiflette : (avec jambon cru et salade verte)

12.80 € | pers

Pommes de terre, reblochon, lardons, oignons rissolés, crème, accompagné de jambon cru et salade verte 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

MENU N°1:

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

Salade piémontaise / Salade fraîcheur
Salade Océane / Salade de bœuf à l'Au-
vergnate

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

19.45 € / pers



PAPILLON DE VIANDE



Duo de terrines charcutières



ASSORTIMENT DE VIANDE FROIDE

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 solognote

Chiffonnade de jambon duo
(jambon blanc et jambon de pays)

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

28.05 € / pers



ASSORTIMENT DE VIANDE FROIDE



Lingots de sole



Lingots de sole aux agrumes



Magret farci au foie gras et rôti de veau

MENU N°3:

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

Ballottin de lapereau à l'estragon et
Crèmeux petits pois

Lingot de saumon, sauce Béarnaise

Assortiment de viande froide (3 viandes)

Rosbif froid, rôti de veau,
pintade forestière

Plateau de fromage

Brie de Meaux, emmental, fourme d'Ambert

Desserts: (2 sortes)

Croustillant myrtilles chocolat blanc
Multi fruits exotique

33.70 € / pers



MENU N°4:

Hérisson de canapés sur piques:

(8 / pers)

*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*

Terrine de pot au feu (*condiment moutarde*)

Saumon fumé artisanal (*sauce verte*)

Cascade de viandes froides

Agneau rôti, filet de poulet en aiguillette,
rosbif froid

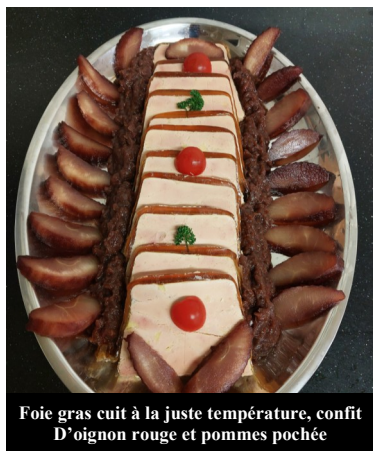
Plateau de fromage 7 sortes: (*minimum 30 personnes*)

Brie de Meaux, emmental, reblochon,
Camembert, buche de chèvre, fourme
d'Ambert, Saint Nectaire

Duo de desserts

Pêché mignon façon melba
Régál au chocolat

37.60 € / pers



MENU MIXTE:

Buffet d'entrée avec plat chaud

Assortiment e salades composées:
(250g / personne)

Salade Cajun / Salade Parmesane

Salade de lentille à l'indienne

Salade de pâtes au piment doux et au thon

Carré de légumes au saumon fumé
(sauce froide à l'oseille)

Paon de charcuterie:

Jambon de pays, rosette, saucisson, chorizo, andouille

Plat chaud

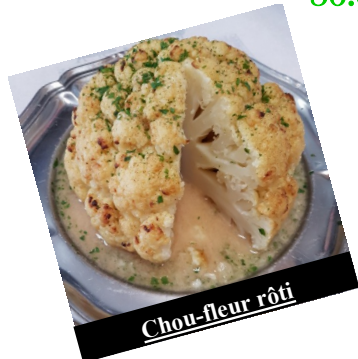
Jambon au Madère

Ecrasé de pommes de terre

Trio de fromage et salade verte

Croquant passion, fruits exotique

36.80 € / pers



MENUS CHAUDS

MENU CHAUD N°1:

Lingot de sole aux agrumes
Sauce à l'aneth

Filet mignon de porc à la Dijonnaise

Gratin Dauphinois

Trio de fromage

Royal poire

23.80 € / pers



Brochettes froides et verrines



MENU CHAUD N°2:

Effiloché de bœuf en Tatin,
Sucrine balsamique

Suprême de pintade forestière

Gratin de chou-fleur

Trio de fromage et salade verte

Duo de chocolat croquant

29.30 € / pers

MENU CHAUD N°3:

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

Filet de perche à l'anis vert
Risotto Basquaise

Cuisse de canette confite sauce au foie gras
Balluchon de pommes de terre
Poêlée de légumes glacés

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

42.60 € / pers



MENU CHAUD N°4:

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

Couronne de sole et Saint Jacques
sauce aurore, risotto aux petits légumes

Tournedos de veau aux morilles
Ecrasé panais, patate douce

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

Croustillant chocolat caramel beurre salé

48.00 € / 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 changements 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



Apéritifs et vins d'honneur :

PAINS SURPRISES :

2 tailles 12 personnes 58.00€ Et 6 personnes 29.00€ soit 4.83€ / 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

TOASTS: (canapés salés) (8 pièces / pers) 7.60 € / pers soit 0.95 € / pièce

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

AMUSE - BOUCHES: (8 pièces / pers) 7.20 € / pers soit 0.90 € / pièce

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

HÉRISSON DE CANAPÉS SUR PIQUES: (8 pièces / pers)

7.20 € / pers, 0.90 € / pièce

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

APERÇ NAVETTES: (3 navettes par personne)

4.80€ / pers

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



HORS D'ŒUVRE ,SALADES COMPOSEES ET CRUDITES

(au choix dans notre gamme) 250g / pers = 4.95 € 300g / pers = 5.95 €

- 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 de poulet à la crème de cèpes
- Salade Parmesane
- Salade océane



- Salade de queues d'écrevisse sauce au basilic
- salade de lentille à la moutarde à l'ancienne
- Salade de lentille à l'indienne
- cocktail de crevettes
- 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 penne au pesto
- Salade surimi ananas
- Salade fraiche Basque



ENTREE POISSON FROIDS :

- Millefeuille de saumon au surimi
- Coquille de saumon, coquille de sandre ou de colin blanc
- Lingot de sandre aux écrevisses
- Lingot de sole aux agrumes
- Carré Saint Jacques au crabe
- Terrine de brochet au basilic
- Terrine norvégienne (truite de mer et saumon fumé)
- Terrine de saumon d'Ecosse aux herbes fraîche
- Nuage de saumon fumé aux écrevisses et crème de basilic
- Saumon en Bellevue (cuisson basse température)
- Sandre soufflé (farci) à la mousse de saumon fumé
(minimum 8 personnes)
- Saumon fumé (du chef)

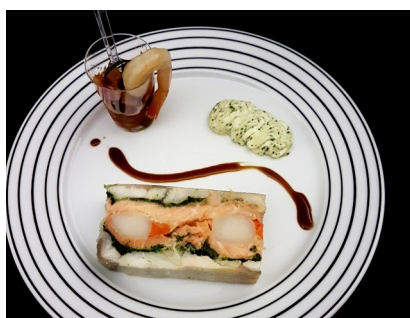
6.80 € / pièce
6.90 € / pièce
4.95 € / pièce
4.70 € / pièce
6.50 € / pièce
38.00 € / kg
42.00 € / kg
42.00 € / kg
7.30 € / pièce
9.80 € / pers
12.0 € / pers
62.80 € / kg



NUAGES DE SAUMON FUME



Demie langoustes océanes



Pressé de sole saumon et St Jacques

ENTREE CHARCUTERIE :

- Pâté en croûte (volaille, canard etc...)
- Galantine de volaille (ou canard)
- Lapin aux farci pruneaux
- Cochon de lait farci
- Pintade forestière
- Terrine de légumes aux champignons
- Œuf au jambon
- Aspic de poulet au citron confit
- Compotée de lapin
- Terrine de pot au feu
- Terrine de foie de volaille aux oignons rissolés
- Terrine de lapereau à l'estragon
- Terrine solognote
- Terrine de volaille au roquefort
- Ballotin de lapereau à l'estragon et crémeux petits pois

28.40 € / kg
28.00 € / kg
31.00 € / kg
33.50 € / kg
27.50 € / kg
26.00 € / kg
3.40 € / pièce
3.90 € / pièce
27.50 € / kg
26.50 € / kg
26.50 € / kg
26.80 € / kg
19.85 € / kg
25.00 € / kg
5.80 € / pièce

minimum 30 pers

FOIE GRAS :

- Foie gras de canard (fabrication maison)
- Galantine de pintade au foie gras
- Magret farci au foie gras
- Terrine de foie gras caramélisé
- Marbré de foie gras et de ris de veau
- millefeuille de foie gras et compote d'oignon
(foie gras et compote d'oignon en couche successives)
- Terrine de foie gras aux poires au vin
- Moelleux de bœuf au foie gras
- Terrine de foie gras au Menetou rouge et miel du Berry
- Pressé de confit, foie gras, gelée de crème de griottes et pistaches
- Tatin de foie gras au pain d'épices

145.00 € / kg
48.00 € / kg
64.00 € / kg
149.00 € / kg
95.00 € / kg
99.50 € / kg



Ballottin de faisan au foie gras



Tatin de foie gras au pain d'épices



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

ENTRÉES DIVERSES :

- Demi melon au muscat et jambon de Parme 8.50 € / pers
- Salade Périgourdine 14.00 € / pers
(foie gras, lardons, gésiers, foie volaille, magret fumé, salade verte)
- Salade du sud - ouest 10.50 € / pers
(lardon, gésier, foie de volaille, magret fumé, salade verte)
- Salade du pêcheur 12.00 € / pers
(salade verte, saumon fumé, Saint-Jacques, écrevisses)
- Salade de mâche (saison) aux écrevisses et vinaigre de framboise 9.80 € / pers

Foie gras aux poires au vin



Quartier de melon à l'Italienne

POISSON CHAUDS :

- Curry de cabillaud à l'indienne (curry, coco, ananas) 8.90 € / pers
- Duo de sole et saumon sauce au basilic 7.60 € / pers
- Gondole de sole à l'émincé de légumes sauce aurore 7.20 € / pers
- Moelleux de Saint - Jacques sauce champagne 6.90 € / pers
- Saumon à l'oseille 8.20 € / pers
- Alouette de saumon fumé et sandre aux herbes fraîches 8.00 € / pers
- Filet de truite rose crème de beurre blanc 7.80 € / pers
- Filet de perche à l'anis vert 7.00 € / pers
- Filet d'aiglefin aux julienne de légumes 7.20 € / pers
- Filet de sandre au vinaigre de xérès 8.90 € / pers
- Ballottin de homard et Saint-Jacques sauce Sancerre 9.80 € / pers
- feuilleté de sole et saumon au basilic sauce aurore 7.20 € / pers
- Couronne de sole et St Jacques sauce maltaise 7.20 € / pers
- Filet de dorade royale façon gribiche 7.90 € / pers
- Pavé de flétan et saumon fumé sauce Américaine 8.60 € / pers
- Dos de colin sauce Roquefort 6.50 € / pers
- Tournedos de brochet sauce Nantua 7.30 € / pers

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



Langoustes et coquilles

PÂTISSERIE CHARCUTIÈRE ENTREE CHAUDE

- | | |
|---|----------------|
| - Coquille ou feuilleté de Saint -Jacques au Sancerre | 7.50 € / pers |
| - Pavé de saumon en croûte sauce Sancerre | 7.20 € / pers |
| - Escargots | 9.00 € la dz |
| - Pâté à la viande | 20.80 € / kg |
| - Bouchée à la reine | 7.40 € / pièce |
| - Feuilleté au jambon | 20.70 € / kg |
| - Feuilleté de ris de veau | 8.70 € / pièce |
| - Croustade d'escargots forestière | 6.50 € / pièce |
| - Pâté aux pommes de terre | 18.90 € / kg |
| - Pithiviers de bœuf (bœuf, oignons) | 6.90 € / pièce |
| - Pithiviers de bœuf au foie gras sauce madère | 8.90 € / pers |
| - Feuilleté viande et cèpes | 24.00 € / kg |
| - Tatin de confit, et amandes croquantes | 6.90 € / pers |
| - Pâté Berrichon | 20.70 € / kg |
| - Effiloché de bœuf en Tatin | 6.40 € / pièce |



Pavé de bœuf en croûte



Feuilleté de Saint Jacques

VIANDE :

- | | |
|---|----------------|
| - Médaillon de veau aux pleurotes | 9.00 € / pers |
| - Médaillon de veau aux arômes de truffes | 12.40 € / pers |
| - Ris de veau braisé | 13.90 € / pers |
| - Tournedos de veau sauce richelieu | 11.80 € / pers |
| - cassolette de ris de veau (consigne 2.00 € comprise) | 12.80 € / pers |
| - Croustade de veau aux cèpes | 9.40 € / pers |
| - Rôti de veau Orloff | 11.50 € / pers |
| - Veau en escargot | 6.10 € / pers |
| - Veau à la corrézienne | 6.10 € / pers |
| - Aiguillette de bœuf grand veneur | 8.90 € / pers |
| - Gigot d'agneau à la crème d'ail | 9.50 € / pers |
| - Souris d'agneau braisée au thym | 17.50 € / pers |
| - Cuisse de canette rôtie sauce aigre douce | 9.50 € / pers |
| - Cuisse de canette confite aux morilles | 10.80 € / pers |
| - Magret de canard rôti sauce au foie gras | 10.90 € / pers |
| - Magret de canard sauce diable | 9.80 € / pers |
| - Lapin à la moutarde | 8.60 € / pers |
| - Lapin à l'Italienne | 8.60 € / pers |
| - Lapin chasseur | 8.60 € / 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) | 12.50 € / pers |
| - Jambon de porcelet rôti | 9.50 € / pers |
| - Jambon au Porto (ou madère) | 7.90 € / pers |
| - Jambon en croûte au Madère (ou Porto) (minimum 6 personnes) | 7.90 € / pers |
| - Filet mignon de porc, crème de parmesan | 6.90 € / pers |
| - Filet mignon de porc à la dijonnaise | 6.90 € / pers |
| - Cuisse de pintade rôtie aux champignons sauvages | 7.60 € / pers |
| - Pintade forestière (désossée farcie) | 7.50 € / pers |
| - Suprême de pintade forestière | 8.95 € / pers |
| - Suprême de pintade rôti, crème aux truffes | 9.80 € / pers |
| - Caille farcie forestière (désossée, reconstituée) sauce aux cèpes | 10.50 € / pers |
| - Coq au vin | 8.70 € / pers |
| - Demi coquelet à l'estragon | 7.80 € / pers |
| - Pavé moelleux de volaille fermière aux herbes | 6.90 € / pers |
| - Tournedos de volaille sauce tomate basilic | 5.80 € / pièce |
| - Filet de kangourou au poivre rose | 8.20 € / pers |

Tatin de confit de canard au
foie gras et amandes
croquantes



Canard farci au foie gras



Cuisse de canette confit
à l'aigre doux



Pithiviers de bœuf au foie gras

LÉGUMES : (4.50 euros / pers pour 1 légume)(6.50 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 chou fleur



Paon et champignon de viande froide

- Gratin au Roquefort

- Gratin à l'ail des ours

Les légumes et poêlées:

- 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

- 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, salsifis, cèpes)

- Poêlée glacée à brun:

(carotte, céleri, navet)

Le riz: (féculents)

- Rizotto Basquaise
- Rizotto aux petits légumes
- Lentilles du Berry comme un rizotto
- Rizotto d'épeautre

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
Flan de courgettes aux lardons

VIANDES FROIDES :

Assortiment 2 viandes

8.50 € / pers

Assortiments 3 viandes

9.50 € / pers

Assortiment 4 viandes

11.00 € / 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 Corrèzienne
- 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 :

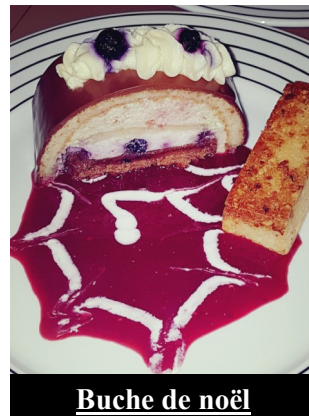
(à préciser lors de votre commande)
Mayonnaise, aïoli, béarnaise, sauce aurore, sauce froide à l'oseille, sauce Sancerre verte, vierge, roquefort, crème de cèpes, sauce à l'aneth, mousseline, sauce Algérienne, sauce César, sauce samourai



Saxophone et champignon de charcuterie

FROMAGES :

- Assiette de fromages et salade verte 4.50 € / pers
- Brie de Meaux (AOC) 3.20 € / pers
- Plateau de fromages variés (7 sortes) (minimum 25 pers) 5.20 € / pers
- Plateau de fromage 3 sortes (emmental, bûche de chèvre, fourme) 3.40 € / pers
- salade verte 1.80 € / pers
- salade de mâche ou roquette 2.00 € / pers



Bûche de Noël



DESSERTS :

Les tartes:

- Salade de fruits (fruits de saison) 4.90 € / pers
- Tartes aux pommes 2.60 € / pers
- Tartes aux fruits 2.95 € / pers

Gâteaux, entremets, charlottes :

- Les génoises

4.50 € / pers

- Poirier
- Royal poire
- Régat caramel poire
- Régat au chocolat
- Fraisier (saison)
- Framboisier (saison)
- Pêché mignon façon melba
- Régat vanille fruits rouges
- Multi fruit exotique
- Moelleux chocolat blanc compotée de framboise



- les croquants et croustillants 4.50 € / pers

- Croustillant chocolat caramel beurre salé
- Croquant passion, fruits exotiques
- Croquant myrtille, chocolat blanc
- Duo de chocolats croquants
- Croustillant framboise pistache
- opéra croustillant
- Croustillant praliné cacahuètes, perles de citron

-les charlottes:

4.50 € / pers

- Charlotte rhum ananas
- Charlotte citron framboise
- charlotte banane chocolat

Les Dacquoises:

4.50 € / pers

- Vanille tonka, griottes
- Original, fraise rhubarbe
- Chocolat mandarine
- Fruits rouges, Get 27

Desserts glacé :

- Nougat glacé 3.90 € / pers
- Vacherin (parfums au choix) 5.80 € / pers
- Omelette Norvégienne 5.80 € / pers



Dessert personnalisé motard



Cœur régat au chocolat



Cascadine de desserts



Verrines chocolat caramel