

Menus à emporter

2026 - 2027

(A partir du 17 janvier 2025)

Nous vous suggérons quelques idées pour votre repas, et restons à votre disposition pour votre devis personnalisé sans engagement de votre part.

Dans ces propositions ne sont pas compris le service, la vaisselle, le nappage, le pain et les boissons.

Pour mieux assurer votre satisfaction, toute commande doit être confirmée 8 jours avant la date de la réception, en précisant le nombre exact d'invités.

Si le nombre d'invités devait être supérieur, nous vous demandons de nous en informer le plus rapidement possible.

Pour nous permettre l'enregistrement de votre commande celle-ci devra obligatoirement être accompagnée d'arrhes équivalents à 50 % TTC du montant de notre devis. Ce devis devra être signé et porter la mention « bon pour accord ».

Le solde est réglable à l'enlèvement de votre commande.

Les plats doivent être impérativement rendus propres.

Les tarifs joints sont notés hors frais de livraison.

Chaque livraison est chiffrée en fonction du nombre de kilomètres.

Merci de votre confiance.

★★ MENU N°1 (Minimum 4 personnes) ★★

Tartare de St Jacques sur sa purée de petits pois

Ou Opéra de foie gras de canard et sa salade

Ou coupelle de perles marines et gambas

Sauté de marcassin sauce forestière

Ou suprême de poulet fermier et sa sauce Selle sur Cher

Ou filet mignon de porc, crème de poivron, et sa piperade de légumes

Ou Filet de bar sauce au beurre blanc exotique

Gratin dauphinois

Ou risotto aux cèpes

Royal tout chocolat **OU** Carré fruits rouge **OU** Miroir caramel au beurre salé

PRIX PAR PERSONNE TTC : 17.50 € (sans service)

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
17,50 €	10,00%	15,91 €	1,59 €

★★ MENU N°2 (Minimum 4 personnes) ★★

Charlotte de saumon fumé à l'asperges verte

Ou coupelle de perles marines et gambas

Couscous (agneau, poulet, bœuf, merguez, semoule, légumes)

Ou paëlla (riz, moules, calamars, crevettes, langoustines, chorizo, poulet, porc)

Ou choucroute Alsacienne (chou, jarretons, saucisse, jambon, saucisson, pommes de terre)

Croustillant fruits de la passion **OU** Carré fruits rouge **OU** Entremet café cappuccino

PRIX PAR PERSONNE TTC : 19.50 € (sans service)

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
19,50 €	10,00%	17,73 €	1,77 €

Dans ces propositions ne sont pas compris le service, la vaisselle, le nappage, le pain et les boissons.

★★ MENUS N°3 (Minimum 4 personnes)★★

1 navette (*roquefort, saumon, mousse de foie de canard, Bayonne, etc...*)
1 wrap (*thon, végétarien, jambon fumé et tapenade, truite fumée, saumon*)
1 canapé prestige sur fond de tartelette brisée (*saumon fumé, œuf de caille, magret de canard*)

Feuilleté de ris de veau (chaud)
Ou Médaillon de foie gras de canard du Périgord et ses toasts
Ou coupelle de perles marines et gambas

Magret de canard et sa sauce au Chinon
Ou filet mignon de porc, crème de poivron, et sa piperade de légumes
Ou Filet de bar sauce au beurre blanc exotique

Gratin de légumes
Ou Ecrasés de pommes de terre à l'huile d'olive

Plateau de fromage (Brie – Tome – Chèvre – St Nectaire – Bleu de Bresse)
Ou mélange de salades et son plateau de fromages de la Région (+ **1.50 € TTC par personne**)
(*chèvre – Petit Troo – Olivet – Tome de Touraine*)

Royal tout chocolat **OU** Carré fruits rouge **OU** Miroir caramel au beurre salé

PRIX PAR PERSONNE TTC : 22.50 € (sans service)

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
22,50 €	10,00%	20,45 €	2,05 €

Dans ces propositions ne sont pas compris le service, la vaisselle, le nappage, le pain et les boissons.

★★ MENU N°4 (Minimum 4 personnes) ★★

1 serpent in de saumon fumé au raifort
1 mauricette au boudin noir et pomme
1 mini papillote de jambon de Serrano et sa tomate confite au Pesto

Trilogie de la mer (*St Jacques, saumon aneth, saumon fumé, melon ou avocat selon saison*)

Ou terrine de foie gras maison et sa compotée de figues et sa brioche maison

Ou pannequet de saumon de Norvège au tartare des mers et sa verrine de crème aux fines herbes

Pavé de biche de Sologne et sauce grand veneur

Ou Tournedos de filet de bœuf poêlé et sa sauce au poivre

Ou dos de cabillaud en croûte de tomates séchées et sa crème chorizo

Gratin de légumes

Ou Ecrasés de pommes de terre à l'huile d'olive

Plateau de fromage (Brie – Tome – Chèvre – St Nectaire – Bleu de Bresse)

Ou mélange de salades et son plateau de fromages de la Région (+ **1.50 € TTC par personne**)
(*chèvre – Petit Troo – Olivet – Tome de Touraine*)

Royal tout chocolat **OU** Carré fruits rouge **OU** Miroir caramel au beurre salé

PRIX PAR PERSONNE TTC : 28.30 € (sans service)

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
28,30 €	10,00%	25,73 €	2,57 €

Dans ces propositions ne sont pas compris le service, la vaisselle, le nappage, le pain et les boissons.

★★ MENU N°5 (Minimum 4 personnes) ★★

3 petits fours salés classiques (*quiche, pizza, allumettes, friand, croque-monsieur*)

1 verrine de panna cotta basilic, saumon fumé et œuf de truite

1 serpentín de saumon fumé au raifort

Tartare de St Jacques sur sa purée de petits pois

Ou Opéra de foie gras de canard et sa salade

Nage de coque gambas et son risotto bouillon à la citronnelle

Ou filet de flétan et son coulis de poivrons

Filet de kangourou et sa sauce au curry

Ou pavé de veau sauce Sauvignon

Ou filet d'agneau en croute d'herbes sauce Pesto

Crumble niçois

Ou fondant de pomme de terre à la truffe

Plateau de fromage (Brie – Tome – Chèvre – St Nectaire – Bleu de Bresse)

Ou mélange de salades et son plateau de fromages de la Région (+ **1.50 € TTC par personne**)

(chèvre – Petit Troo – Olivet – Tome de Touraine)

Dôme chocolat « Valrhona » sur sablé (individuel)

Ou Sphère fruits rouges sur biscuit pistache (individuel)

Ou Macaron framboise et crème pistache

PRIX PAR PERSONNE TTC : 33.20 € (sans service)

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
33,20 €	10,00%	30,18 €	3,02 €

Dans ces propositions ne sont pas compris le service, la vaisselle, le nappage, le pain et les boissons.

★★ MENU N°6 (Minimum 4 personnes)★★

1 macaron au foie gras de canard et fleur de sel
1 mini burger St Jacques
1 carpaccio de bœuf, parmesan et noisettes
1 crevette Kuro (crevette panée au Charbon végétale)

½ Langouste en Bellevue (froide)
Ou ½ langouste à l'Américaine (chaude)

Filet mignon de biche local sauce poivre
Ou filet de bœuf façon Rossini
Ou ris de veau et sa sauce foie gras
Ou filet de turbo velouté exotique

Fondant de pommes de terre à la Truffe
Ou écrasé de patate douce, pomme de terre et graine de courge

Plateau de fromage (Brie – Tome – Chèvre – St Nectaire – Bleu de Bresse)
Ou mélange de salades et son plateau de fromages de la Région (+ 1.50 € TTC par personne)
(chèvre – Petit Troo – Olivet – Tome de Touraine)

Dôme chocolat « Valrhona » sur sablé (individuel)
Ou Sphère fruits rouges sur biscuit pistache (individuel)
Ou Macaron framboise et crème pistache

PRIX PAR PERSONNE TTC : 49.50 € (sans service)

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
49,50 €	10,00%	45,00 €	4,50 €

Dans ces propositions ne sont pas compris le service, la vaisselle, le nappage, le pain et les boissons.