

Menu à emporter

2018 - 2019

(A partir du 1 octobre 2018)

Pascal Guillon vous suggère quelques idées pour vos repas.

Il reste à votre disposition pour votre devis personnalisé sans engagement de votre part.

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, accompagné d'un chèque de consigne qui vous sera redonné lorsque vous rapporterez les plats à notre magasin.

Les plats doivent impérativement être 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 A (Minimum 2 personnes) ★★

Bouchée ris de veau
Ou coquille st jacques
Ou salade du chef (salade verte, gésiers, mousson de canard, vinaigrette de framboise)
Ou timbale de salade Pascaline (pommes de terre, tomate, œuf dur, saumon, crevettes, sauce mousseline)
Ou serpentín de saumon fumé au raifort sur lit de salade

Pintadeau forestier sauce champignons
Ou sauté de marcassin sauce grand veneur
Ou cuisse de canard au poivre vert

Gratin dauphinois
Ou tarte provençale

Entremet au fruit (framboisier, ou poirier, ou croquant au chocolat)

PRIX PAR PERSONNE TTC : 13.50 €

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
13,50 €	10,00%	12,27 €	1,23 €

★★ MENU B (Minimum 2 personnes) ★★

Coquille de saumon
Ou Médaille de foie gras de canard du Périgord et ses toasts
Ou 3 verrines gourmande (*Crème de chorizo et chèvre frais – 3 couleurs – pesto d'algues et St Jacques*)

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)

Tartelette au fruit

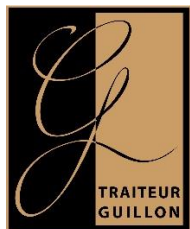
PRIX PAR PERSONNE TTC : 14.50 €

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
14,50 €	10,00%	13,18 €	1,32 €

Option :

Location d'une camionnette frigorifique : 150.00 € TTC

Location d'un camion frigo : 195.00 € TTC



★★ MENUS C (Minimum 2 personnes)★★

4 canapés classiques (beurre saumon, jambon sec, mousson de canard, saucisson sec, tartare)

Tartare de St Jacques

Ou millefeuille d'écrevisse et foie gras de canard

Boudin blanc aux pommes

Ou feuilleté de ris de veau

Sauté de sanglier sauce forestière

Ou filet de kangourou sauce poivre vert

Samossa aux légumes d'Antan et mini tartelette piperade tomate

Plateau de fromage

Impérial mandarine

PRIX PAR PERSONNE TTC : 19,00 €

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
19,00 €	10,00%	17,27 €	1,73 €

★★ MENU D (Minimum 2 personnes)★★

1 mini bouchée escargot

1 mini bouchée anchois

2 spécialités vietnamiennes

Opéra de foie gras

Ou tiramisu à la provençale

Boudin Chambord et pommes caramélisées

Fondant de pintadeau forestier

Ou rôti de filet de canard farci

Crumble aubergine et ½ tomate provençale

Fromages

Bûche café OU opéra OU charlotte aux fruits

PRIX PAR PERSONNE TTC : 21,50 €

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
21,50 €	10,00%	19,55 €	1,95 €



★★ MENU E (Minimum 2 personnes) ★★

3 verrines gourmande

(Crème de chorizo et chèvre frais – Pesto d’algues et St Jacques – Crème de potiron onctueuse et œuf de caille poché)

Pavé de colin à la Bordelaise

Rôti de veau aux lardons

Tarte Arlésienne et fagot haricot vert

Fromage

Duo croquant au chocolat / Poirier

PRIX PAR PERSONNE TTC : 22.00 €

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

★★ MENU F (Minimum 2 personnes) ★★

4 canapés prestige (saumon fumé, nez d’asperges, œuf de caille)

Œuf norvégien et sa tartelette aux asperges

Gigue de biche sauce grand veneur

Ou filet de bœuf sauce madère

Gratin dauphinois et champignon farci

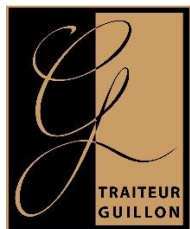
Fromage

Omette citron

Ou croustillant fruits de la passion

PRIX PAR PERSONNE TTC : 23.00 €

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
23,00 €	10,00%	20,91 €	2,09 €



★★ MENU G (Minimum 2 personnes)★★

1 mini saint Jacques à la bretonne – 1 navette à la mousse de saumon
1 bouchée escargot – 2 boudinnettes – 1 canapé tarama – 1 spécialité vietnamienne

Tartare de saumon

Ou bloc de foie gras de canard et ses petits pains

Filet de perche sauce beurre blanc

Filet de kangourou aux aïelles

Ou tournedos de filet canard sauce poivre vert

Gratin de légumes

Plateau de fromages

Pyramide de chocolat ou bûche fruit

PRIX PAR PERSONNE TTC : 24.50 €

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
24,50 €	10,00%	22,27 €	2,23 €

★★ MENU H (Minimum 2 personnes)★★

1 mini saint Jacques à la bretonne – 1 mini boudin blanc – 1 beignet de crevette
1 bouchée escargot – 2 canapés prestige (saumon fumé, nez d'asperges, œuf de caille)
1 mini pannequet gourmand

Coquille de St Jacques

Chapon rôti sans os

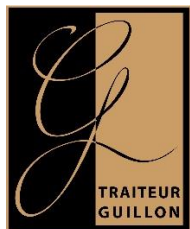
Marrons et poêlée de champignons

Plateau de fromages

Croustillant à la framboise

PRIX PAR PERSONNE TTC : 25.40 €

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
25,40 €	10,00%	23,09 €	2,31 €



★★ MENU I (Minimum 2 personnes) ★★

- 2 canapés prestige (saumon fumé, nez d'asperges, cœur de palmier, œufs de caille)
1 canapé saveur (filet de canard fumé sur mousse de foie de canard, saumon fumé sur crème légère citronnée)
2 canapés tentation (gaspacho ananas + gambas, Bayonne sur marmelade de melon, noix de pétoncle sur purée de pois)
2 verrines gourmande (3 couleurs – crème de chorizo et chèvre frais)

Assiette Terre et Mer

(Bloc de foie gras de canard et ses toasts et figue et saumon fumé et ses toasts)

Sauté de biche aux airelles

Ou lotte à l'américaine

Ecrasé de pommes de terre

Plateau de fromages

Tarte retournée des sœurs tatin aux pommes de Mont-près-Chambord

Ou Pascalou

PRIX PAR PERSONNE TTC : 25.50 €

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
25,50 €	10,00%	23,18 €	2,32 €

★★ MENU J (Minimum 2 personnes) ★★

3 verrines gourmandes

(Crème lentilles et foie gras de canard poêlé – Crème de saumon, St Jacques et guacamole –
Crème brûlée basilic et coulis de poivron doux)

Pannequet de saumon au tartare des mers

Filet de pigeonneau rôti à l'ancienne

Tarte arlésienne et fagot haricot vert

Fromage

Forêt noire

PRIX PAR PERSONNE TTC : 29.50 €

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
29,50 €	10,00%	26,82 €	2,68 €



★★ MENU K (Minimum 2 personnes) ★★

2 canapés prestige (saumon fumé, nez d'asperges, cœur de palmier, œufs de caille)
2 canapés saveur (filet de canard fumé sur mousse de foie de canard, saumon fumé sur crème légère citronnée)
2 canapés tentation (gaspacho ananas + gambas, Bayonne sur marmelade de melon, noix de pétoncle sur purée de pois)

Salade périgourdine (salade verte, foie gras de canard, gésiers confits, noix, vinaigrette de framboise)
Filet de flétan sauce béarnaise

Gigue de porcelet farci
Ou filet de caille sauce Périgourdine
Gratin dauphinois et ½ tomate provençale

Fromage

Duo Framboisier / pascalou
Ou duo Croquant au chocolat / poirier

PRIX PAR PERSONNE TTC : 30.00 €

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
30,00 €	10,00%	27,27 €	2,73 €

★★ MENU L (Minimum 2 personnes) ★★

2 canapés prestige (saumon fumé, nez d'asperges, cœur de palmier, œufs de caille)
2 canapés saveur (filet de canard fumé sur mousse de foie de canard, saumon fumé sur crème légère citronnée)

Terrine de foie gras de canard et sa marmelade de figues

Filet de flétan et son coulis de poireau
Ou lotte à l'américaine

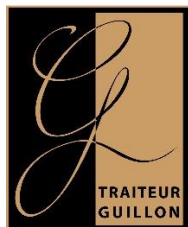
Filet de biche sauce grand veneur
Ou mignon de veau sur toast sauce subise
Purée de céleri – fond artichaut au gratin de courge

Fromage

Croustillant aux fruits de la passion

PRIX PAR PERSONNE TTC : 33.00 €

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



★★ MENU M (Minimum 2 personnes) ★★

5 petits fours salés chauds (quiche, pizza, allumette, friand, croque-monsieur)

Bloc de foie gras de canard et ses petits pains

½ langouste thermidor

Ou gambas à l'américaine

Gigue de biche sauce grand veneur

Ou poularde aux morilles

Crumble caviar aubergine

Fromage

Croquant au chocolat

PRIX PAR PERSONNE TTC : 35.00 €

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
35,00 €	10,00%	31,82 €	3,18 €

★★ MENU N (Minimum 2 personnes) ★★

2 canapés prestige (saumon fumé, nez d'asperges, œuf de caille)

1 verrine perle marine et œuf de truite

1 feuilleté escargot

1 mini St Jacques

Terrine de lapereau et confiture d'oignons

Ou bloc de foie gras de canard et ses petits pains

½ Langouste à l'américaine ou ½ langouste en Bellevue

Ou filet de turbot au velouté d'asperges

Gigue de biche sauce grand veneur

Ou filet de caille sauce périgourdine

Ou filet d'autruche sauce poivre vert

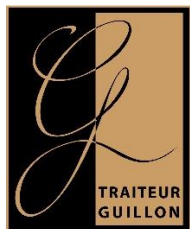
Risotto fondant aux cèpes

Fromage

Brun d'amour revisité (praliné)

PRIX PAR PERSONNE TTC : 37.50

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
37,50 €	10,00%	34,09 €	3,41 €



★★ MENU O (Minimum 2 personnes) ★★

2 verrines gourmande

(Pesto d'algues et St Jacques – Crème brûlée basilic et coulis de poivron doux)

2 canapés tentation

(Gaspacho ananas + gambas, Bayonne sur marmelade de melon, noix de pétoncle sur purée de pois)

Lasagnes revisitées à la langouste et artichauts

Mignon de veau sur toast sauce subise

Assortiment de 4 légumes

(Fagot de haricots vert, ½ tomate provençale, tartelette champignons, beignet de salsifis)

Charlotte au chocolat

PRIX PAR PERSONNE TTC : 39.00 €

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
39,00 €	10,00%	35,45 €	3,55 €

★★ MENU P ★★

(6 personnes minimum)

4 mises en bouche assorties (verrines)

Terrine de foie gras de canard

½ langouste à l'américaine

Filet de pigeonneau rôti à l'ancienne

Ou filet de biche sauce grand veneur

Tarte Arlésienne et fricassée de champignons

Plateau de fromages

Croustillant à la violette

PRIX PAR PERSONNE TTC : 45.50 €

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
45,50 €	10,00%	41,36 €	4,14 €

Option : Kir pétillant ou sangria ou punch : 2.00 € TTC / personne