



Menu à emporter

2023 - 2024

(A partir du 8 septembre 2023)

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.

COVID 19 : Il est expressément convenu entre les parties que toute impossibilité de maintenir la prestation à la date prévue pour des raisons sanitaires liées à la crise COVID 19, donnera uniquement lieu à un report de l'événement et ne saurait entraîner un remboursement des sommes versées d'avances ou justifier son annulation.

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 ».

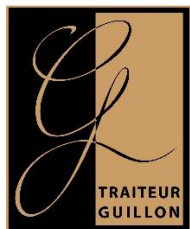
Le solde est réglable à l'enlèvement de votre commande, accompagné d'un chèque de consigne qui vous sera redonné lorsque vous rapporterez les plats à notre magasin.

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 4 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)

Pintade forestière sauce champignons

Ou sauté de marcassin sauce grand veneur

Ou cuisse de canard au poivre vert

Gratin dauphinois

Ou tarte provençale

Carré fraise, **OU** entremet poire caramel, **OU** croquant au chocolat

PRIX PAR PERSONNE TTC : 17.50 €

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

★★ MENU B (Minimum 4 personnes)★★

Coquille de saumon

Ou Médaillon 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)

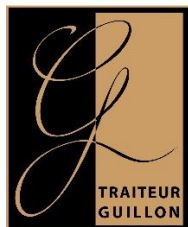
Ou paëlla (riz, moules, calamars, crevettes, langoustines, chorizo, poulet, porc)

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

Tartelette au fruit (pomme, **ou** poire, **ou** abricot, **ou** ananas)

PRIX PAR PERSONNE TTC : 18.00 €

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
18,00 €	10,00%	16,36 €	1,64 €



★★ MENUS C (Minimum 4 personnes)★★

4 canapés classiques (beurre saumon, jambon sec, tapenade, 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

Tarte arlésienne et sa poêlée de pois gourmands

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

Carré fraise, **OU** entremet poire caramel, **OU** croquant au chocolat

PRIX PAR PERSONNE TTC : 25.10 €

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
25,10 €	10,00%	22,82 €	2,28 €

★★ MENU D (Minimum 4 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

Pintade forestière sauce champignons

Ou rôti de filet de canard farci

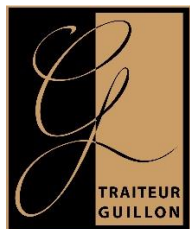
Crumble aubergine et ½ tomate provençale

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

Carré fraise, **OU** entremet poire caramel, **OU** croquant au chocolat

PRIX PAR PERSONNE TTC : 27.10 €

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
27,10 €	10,00%	24,64 €	2,46 €



★★ MENU E (Minimum 4 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

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

Duo croquant au chocolat / entremet poire caramel

PRIX PAR PERSONNE TTC : 27.70 €

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
27,70 €	10,00%	25,18 €	2,52 €

★★ MENU F (Minimum 4 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 duxelles de champignons

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

Carré fraise **Ou** entremet poire caramel **Ou** croquant au chocolat **Ou** croustillant fruits de la passion

PRIX PAR PERSONNE TTC : 28.70 €

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
28,70 €	10,00%	26,09 €	2,61 €



★★ MENU G (Minimum 4 personnes)★★

1 mini saint Jacques à la bretonne – 1 navette à la mousse de saumon
1 bouchée escargot – 2 canapés boudin – 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 fromage (Brie – Tome – Chèvre – St Nectaire – Bleu de Bresse)

Carré fraise **Ou** entremet poire caramel **Ou** croquant au chocolat **Ou** croustillant fruits de la passion

PRIX PAR PERSONNE TTC : 33.30 €

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
33,30 €	10,00%	30,27 €	3,03 €

★★ MENU H (Minimum 4 personnes)★★

1 mini saint Jacques à la bretonne – 1 canapé boudin – 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

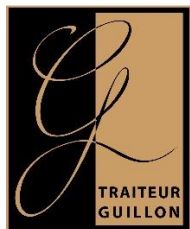
Marrons et poêlée de champignons

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

Carré fraise **Ou** entremet poire caramel **Ou** croquant au chocolat **Ou** croustillant fruits de la passion

PRIX PAR PERSONNE TTC : 26.50 €

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
26,50 €	10,00%	24,09 €	2,41 €



★★ MENU I (Minimum 4 personnes) ★★

2 canapés prestige (saumon fumé, nez d'asperges, 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 fromage (Brie – Tome – Chèvre – St Nectaire – Bleu de Bresse)

Tarte retournée des sœurs tatin aux pommes
Ou Carré fraise **Ou** entremet poire caramel **Ou** croquant au chocolat **Ou** croustillant fruits de la passion

PRIX PAR PERSONNE TTC : 26.50 €

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
26,50 €	10,00%	24,09 €	2,41 €

★★ MENU J (Minimum 4 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

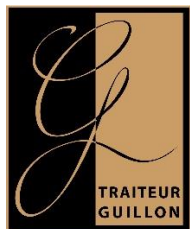
Filet de pigeonneau rôti à l'ancienne
Tarte arlésienne et fagot haricot vert

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

Forêt noire

PRIX PAR PERSONNE TTC : 34.50 €

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
34,50 €	10,00%	31,36 €	3,14 €



★★ MENU K (Minimum 4 personnes) ★★

2 canapés prestige (saumon fumé, nez d'asperges, 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

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

Duo carré fraise / pascalou

Ou duo Croquant au chocolat / entremet poire caramel

PRIX PAR PERSONNE TTC : 39.90 €

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
39,90 €	10,00%	36,27 €	3,63 €

★★ MENU L (Minimum 4 personnes) ★★

2 canapés prestige (saumon fumé, nez d'asperges, 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

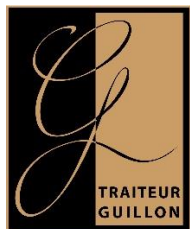
Gratin dauphinois et ½ tomate provençale

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

Carré fraise **Ou** entremet poire caramel **Ou** croquant au chocolat **Ou** croustillant fruits de la passion

PRIX PAR PERSONNE TTC : 41.90 €

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
41,90 €	10,00%	38,09 €	3,81 €



★★ MENU M (Minimum 4 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

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

Carré fraise **Ou** entremet poire caramel **Ou** croquant au chocolat **Ou** croustillant fruits de la passion

PRIX PAR PERSONNE TTC : 45.40

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
45,40 €	10,00%	41,27 €	4,13 €

★★ MENU N ★★

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

Carré fraise **Ou** entremet poire caramel **Ou** croquant au chocolat **Ou** croustillant fruits de la passion

PRIX PAR PERSONNE TTC : 56.50 €

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
56,50 €	10,00%	51,36 €	5,14 €