
CARTE DES PLATS À EMPORTER

Printemps - Été 2024



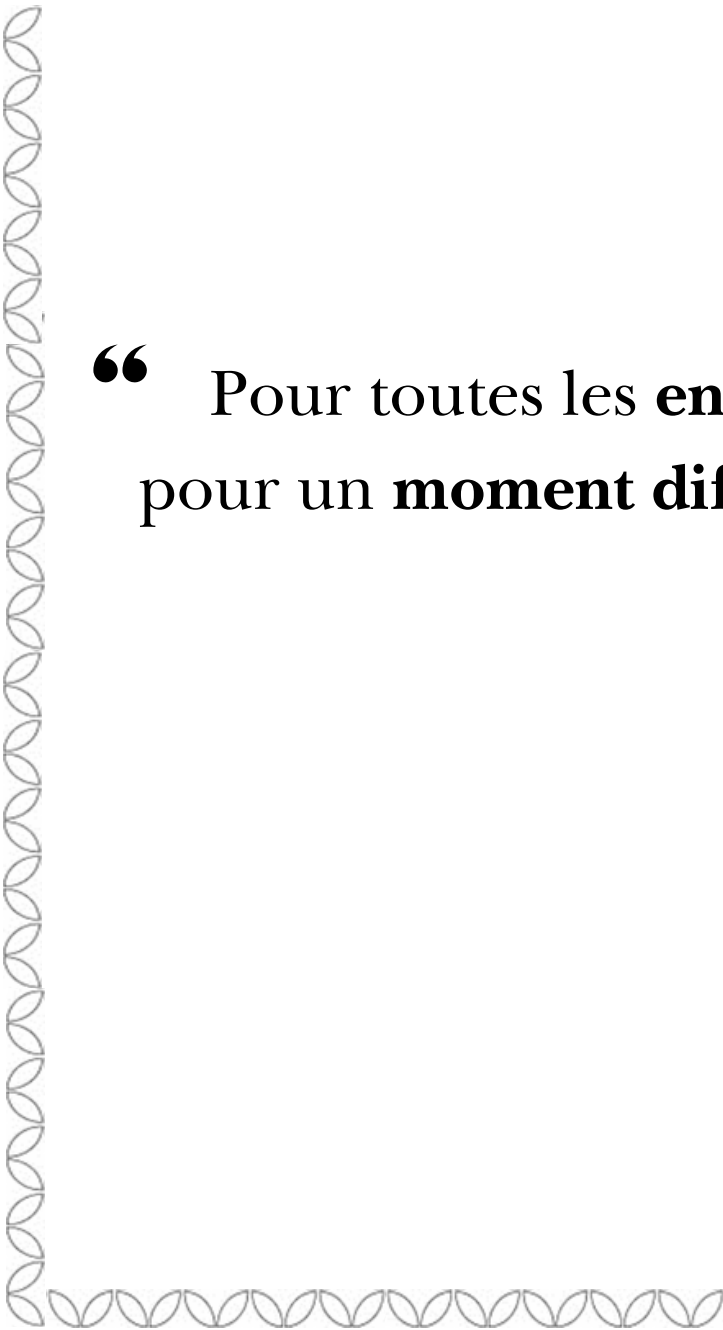
APÉRITIF

PLAT

ENTRÉE

DESSERT

“ Pour toutes les envies
pour un moment différent ”



APÉRITIF GOURMAND

PLATEAU COCKTAIL – FROID*

Plateau apéritif bouchées Prestige

35 pièces 62,50 €

Foie gras de canard et compotée de figues, Homard au citron confit, Jambon Serrano moutarde de Meaux, Bar aux petits légumes, Saumon fumé au beurre wakamé vert, Volaille asiatique, Caponata de légumes (v)

Plateau apéritif Brochettes de saison

30 pièces 51,50 €

Magret de canard chutney pomme, Sphère de foie gras et cerise Amarena, Brochette noix de pétoncle et chorizo, Brochette de légumes d'été (v), Salpicon au maquereau mi fumé

PLATEAU COCKTAIL – CHAUD **

Plateau de bouchées chaudes

À faire réchauffer

Mini quiche saumon roquette, Tarte façon pissaladière, Accras de morue sauce aigre douce, Brochette de gambas marinées, Feuilleté aux asperges et sauce morilles (v)

Le plateau de 50 pièces..... 61,00 €

Le plateau de 25 pièces 34,00 €

LES VERRINES XL*

Verrine 5,00 €

Crème de petit pois et chorizo Ibérico

Verrine 6,00 €

Tartare de truite d'Ardèche au piment d'Espelette

Verrine 6,00 €

Crème d'asperges et oeufs de saumon

LES ARDOISES APERO *

L'ardoise Apéro XL 49,50 €

Chiffonnade de Jambon Serrano Grande Réserve, Chiffonnades de jambon cuit à la truffe, Rillettes de saumon au citron à tartiner, Légumes croquants et crème aux herbettes, Rosettes de tête de moines AOP – pain de campagne

PAIN SURPRISE *

Tourte Pain Fougasse

Poulet curry des îles 56 sandwiches - 46,50€

Houmous 56 sandwiches - 38,00€

Tourte Pain Seigle

Charcuterie 112 tartines - 37,00€

Truite d'Ardèche fumée - 56 sandwiches - 44,00€

Pour un apéritif léger, comptez 5 à 8 pièces par personne.

Si votre apéritif remplace l'entrée, la quantité devra être plus généreuse (10/12 pièces).

Enfin pour un apéritif déjeunatoire ou dînatoire, il est conseillé de prévoir 20/22 pièces minimum (environ 18 salées et 4 sucrées). Le cocktail fera alors office de repas complet !

ENTRÉE À EMPORTER

LES ENTRÉES

-Entrées froides** à partager-

Terrine de saumon Arlequin

Accompagnée de mesclun

Entrée à partager pour 10 personnes - 68,00 €

Terrine de noix de St Jacques et légumes

Accompagnée de mesclun

Entrée à partager pour 10 personnes - 98,00 €

-Entrées froides**-

Tartine de légumes d'été et gambas

grillée huile d'olives à la truffe 18,00 €

Homard à la Parisienne revisité 34,50 €

-Entrées chaudes** -

Feuilleté de rouget aux petits légumes,

Sauce Noilly Prat 19,50 €

Feuilleté de ris de veau

Sauce morilles 19,50 €

FOIE GRAS

Foie gras de canard mi cuit

(selon arrivage)

Terrine de 500 g cuit sous vide 72,00 €

Terrine de 250 g cuit sous vide 41,00 €

SALADE À PARTAGER*

Salade de ravioles du Royans et chorizo

À l'huile d'olives 24,50 € le kg

Salade de tomates multicolores

Billes de mozzarella et jambon cuit à la truffe

..... 23,00 € le kg

Salade de fusillis chair de homard

Carottes et fèves 25,50 € le kg

Salade de concombre, féta

Tomates cerises, oignons rouges - 22,00 € le kg

*Prix TTC (TVA à 10%) / ** Prix TTC (TVA à 5,5%)

PLAT À EMPORTER

LES PLATS CHAUDS *

- Poisson -

Filet de bar grillé à l'unilatéral 23,00 €

Pavé de saumon cuit dans sa papillote

Sauce à l'escabèche 21,00 €

Filet de maquereaux grillés

Sauce citron 17,50 €

*Tous nos poissons sont accompagnés
de 2 garnitures de saison*

- Viande -

Suprême de pintade d'Ardèche farci aux légumes 20,00 €

Pigeon en feuillantine 26,00 €

Mignon de veau sauce morilles 23,00 €

Tournedos Rossini 30,00 €

*Tous nos poissons sont accompagnés
de 2 garnitures de saison*

- À Partager -

Parmentier de canard 33,00 €

Accompagné de Mesclun

Vinaigrette – suppl. 1,50 €

Le plat à partager pour 3pers. - Soit 11,00 € la part

Clafoutis de crustacés..... 140,00 €

*(Homard, Saint Jacques, Calamars, Moules,
Langoustines)*

Plat à partager pour 10 personnes. - Soit 14,00 € la part

Gratin dauphinois aux cèpes 60,00 €

Le plat à partager (10 pers) – Soit 6,00 € la part

Pour un meilleur service, nous vous conseillons de passer commande 7 jours avant votre réception. Nous restons joignable par téléphone ou par email.

**Prix TTC (TVA à 10%) / ** Prix TTC (TVA à 5,5%)*

Origine des viandes : France et U.E.

DESSERT À EMPORTER

LES ENTREMETS *

- Entremet aux fruits rouges "traditionnel"** 3,40 €/ la part
Genoise imbibée au sirop crème au beurre et fruits rouges, recouvert d'une pâte d'amande
- Royal au chocolat Valrhona** 3,60 €/ la part
Biscuit aux amandes, craquant praliné amande noisette, mousse au chocolat Valrhona
- Gâteau Ambassadeur** 3,60 €/ la part
Génoise imbibée au rhum, crème pâtissière aux fruits confits, recouvert d'une pâte d'amande
- Forêt noire** 3,60 €/ la part
Biscuit chocolat, chantilly et griottes non alcoolisées
- Millefeuille Vanille** 3,40 €/ la part
Trois bandes de pâte feuilletée, enserrant deux couches de crème pâtissière vanille

Nos entremets sont proposés pour 6 personnes minimum.

- Tarte multifruits (8-10 pers.)** 33,00 € la tarte
- Nougat glacé à la châtaigne (10 pers.)** 28,00 € la terrine

PETITS SUCRÉS *

Assortiment de mignardises

Tarte au fruit rouge, tarte au citron, royal chocolat Valrhona, choux chantilly, duchesse au chocolat, cannelé Bordelais, entremet passion coco...

- Le plateau de 50 pièces..... 64,00 €
- Le plateau de 25 pièces 35,00 €

**Prix TTC (TVA à 10%) / ** Prix TTC (TVA à 5,5%)*