

CARTE TRAITEUR 2023

Restaurant *Le Croissant*

15 place de l'église Saint Martin
72320 COURGENARD
Tél : 02.43.60.07.52
Site internet : le-croissant.fr
Email : lecroissant72320@orange.fr

Les engagements du Croissant

C'est l'engagement d'une cuisine maison traditionnelle raffinée réalisée principalement avec des produits frais et locaux.

Une salle des fêtes à votre disposition pour vos repas de groupe (150 personnes).

La possibilité d'une livraison à domicile pour vos prestations.

Une étude complète selon votre budget pour correspondre au mieux à vos attentes.

Une location de véhicules réfrigérés selon vos besoins.

Une équipe de professionnels pour vous servir.

Une salle de restaurant modulable, un buffet froid, un buffet chaud, des desserts maison qui changent régulièrement en fonction des saisons

L'apéritif

Comment commencer un repas sans prendre l'apéritif ? Autour d'une table ou bien debout, accompagné ou non d'amuse-bouches.

Nous mettons également à votre disposition notre carte des boissons.

Cocktails alcoolisés (8 euros le litre)

Punch maison

Rhum blanc, sucre de canne, jus de fruits, morceaux de fruits

Sangria

Vin rouge, sucre de canne, morceaux de fruits

Chou vert

Rhum blanc, vin blanc sec, curaçao bleu, sirop de fruits de la passion, jus d'orange

Soupe angevine

Vin pétillant, Cointreau, sucre de canne, jus de citron

Cocktails non alcoolisés (6 euros le litre)

Paradise

Jus d'ananas, orange pressée, coulis de framboise

Bora Bora

Jus d'ananas, fruits de la passion, citron, grenadine



Livré chez vous pour 25€

Le Croissant
Restaurant Traiteur
72320 COURGENARD

Les amuse-bouches

Pour un apéritif réussi, nous vous proposons notre gamme d'amuse-bouches et canapés.

Gamme Premium :

6 euros par personne

Une part se compose de :

- 1 mini tartelette asperge verte curry vert
- 1 mini tartelette magret de canard cèpes
- 1 mini tartelette colin piperade au piment d'Espelette
 - 1 mini tartelette foie gras figue
- 1 mini tartelette noix de St-Jacques pesto

Gamme Premium Végétarienne :

6 euros par personne

Une part se compose de :

- 1 mini tartelette chou-fleur Bleu
- 1 mini tartelette duo de poivrons
- 1 mini tartelette épinards citron confit romarin
- 1 mini tartelette champignons cèpes échalote
 - 1 mini tartelette carotte cumin



Livré chez vous pour 25€






Végétarien


Le Croissant
Restaurant Traiteur
72320 COURGENARD

Les amuse-bouches



Gamme Traiteur chaude :

Feuilleté boudin noir et compote de pommes	1,00euro /pièce
Mini pizza jambon emmental	1,00 euro /pièce
Quiche poulet curry	1,00 euro /pièce
Cake saumon ciboulette	1,00 euro /pièce
Cake olives et lardons 	1,00 euro /pièce
Gougère au fromage 	1,00 euro /pièce
Gougère tomate fromage 	1,00 euro /pièce

Gamme Traiteur froide / Canapés:

Toast fromage frais crevette	1,00 euro /pièce
Brochette jambon Serrano melon	1,00 euro /pièce
Brochette tomate mozzarella basilic	1,00 euro /pièce
Toast saumon de Norvège citron 	1,20 euro /pièce
Toast jambon Serrano cornichon	1,00 euro /pièce
Toast saucisson sec cornichon	0,50 euro /pièce
Toast rillettes du Mans cornichon.....	0,50 euro /pièce
Toast pâté percheron	0,80 euro /pièce
Toast pain d'épice bleu d'Auvergne.....	1,00 euro /pièce

Les verrines salées:

Duo crème de betterave et mousse à la moutarde à l'ancienne 	2,00 euros /pièce
Mascarpone tomate, piment d'Espelette et poivrons arlequins 	2,60 euros /pièce
Crème de potimarron, crevette au curry à la plancha	2,20 euros /pièce
Guacamole, crevette cocktail et citron vert	2,80 euros /pièce



Livré chez vous pour 25€



Végétarien

Le Croissant
Restaurant Traiteur
72320 COURGENARD

Le Buffet

Composez vous-mêmes votre buffet froid en fonction de vos envies et des produits de saison.
A partir de 20 personnes, en semaine ou le week-end

Rôti de bœuf maison (2 tr.) mayonnaise*	4,00 euros /personne
Rôti de porc maison (2 tr.) mayonnaise*	3,00 euros /personne
Pâté de campagne artisanal cornichon	2,00 euro /personne
Rillettes du Mans	1,50 euro /personne
Saucisson sec (4 tranches)	1,50 euro /personne
Jambon Serrano (1 belle tranche)	2,00 euro /personne
Saumon fumé de Norvège, beurre et citron	4,50 euros /personne
Salade piémontaise maison	2,00 euro /personne
Salade riz, thon et maïs maison	1,50 euro /personne
Carottes râpées maison	1,50 euro /personne
Betteraves vinaigrette maison	1,50 euro /personne
Taboulé	1,50 euro /personne
Champignons à la grecque	1,00 euro /personne
Museau vinaigrette maison	2,50 euros /personne
Tomates, mozzarella, basilic	2,50 euros /personne
Filet de hareng à l'huile	2,00 euros /personne
Terrine de poisson maison mayonnaise*	2,50 euros /personne
Pilons de poulet (3 pièces 1 au curry, 1 aux herbes de provence, 1 mariné aux épices)	5,00 euros / personnes
Cake maison chèvre tomate confite	2,50 euros /personne
Cake maison Bleu d'Auvergne AOP lardons	2,50 euros /personne
Cake maison aux 2 saumons	2,50 euros /personne



Livré chez vous pour 25€



Végétarien

* Mayonnaise maison

Le Croissant
Restaurant Traiteur
72320 COURGENARD


Les engagements du Croissant


Nos producteurs locaux

- *La ferme du Mesnil - Ceton (61)*
- *Bruno Debray – Croix du Perche (28)*
- *GAEC des champs longs – Bullainville
(28)*
- *Cochonaille du Haut-Bois – La
Bazoches-Gouet (28)*
- *La pause gourmande – la Ferté Bernard
(72)*
- *La Chèvre-rie – Théligny (72)*
- La grande Mousse – Briosne les sables*

Nos spécialités cuisinées

*Plats cuisinés maison accompagnement compris
A partir de 20 personnes, en semaine ou le week-end*

Blanquette de veau  *à l'ancienne et son riz pilaf...12,00 euros /personne*
(Servie avec ses champignons de Paris, petits oignons grelots, carottes)

Joue de bœuf  *bourguignon.....12,00 euros /personne*
(Servie avec ses pommes de terre, champignons de Paris, lardons fumés, oignons, carottes)

Emincé de poulet de Loué à la crème12,00 euros /personne
(Servie avec son risotto aux cèpes)

Blanquette de la mer et son riz pilaf14,00 euros /personne
(St-Jacques, poisson blanc, moules de cordes, saumon)

Tartiflette..... 10,50 euros /personne
(Pommes de terre, Reblochon AOP, oignons, lardons, crème fraîche, servie avec sa salade et sa tranche de jambon Serrano)



Livré chez vous pour 25€



Viande bovine française

Le Croissant
Restaurant Traiteur
72320 COURGENARD

Nos spécialités cuisinées

Choucroute alsacienne.....12,00 euros /personne
(Chou, saucisson à l'ail, saucisse de Morteau, poitrine, jarret, pommes de terre)

Truffade auvergnate..... 10,00 euros /personne
(Pommes de terre, tome fraîche et Cantal AOP, servie avec salade verte et sa tranche de jambon Serrano)

Couscous royal14,00 euros /personne
(Merguez, agneau, bœuf, poulet, légumes, semoule)

Paëlla royale.....14,50 euros /personne
(Gambas, colin, calamar, moules de cordes, poulet, chorizo, légumes, riz safrané)

Cassoulet toulousain.....13,00 euros /personne
(Cuisse de canard confite, saucisse de Toulouse, travers de porc, flageolets)

Saucisse du Cantal et son aligot12,00 euros /personne
(Véritable aligot auvergnat, saucisse du Cantal et sa sauce à l'échalote)

Potée sarthoise.....12,00 euros /personne
(Jambon blanc, lapin, poulet, légumes, vin blanc de Jasnieres)



Livré chez vous pour 25€

Le Croissant
Restaurant Traiteur
72320 COURGENARD

Les desserts

Nous vous proposons de composer vous-mêmes votre assortiment de mignardises et verrines gourmandes.

(à partir de 20 unités d'une sorte, 100 pièces minimum)

Mignardises (1,00 euro la pièce):

- Les éclaires : chocolat, vanille, café ou pistache
- Les tartelettes aux fruits de saison : fraise, ananas confit vanille, kiwi, framboise, mangue...
 - Tartelette citron meringuée
 - Tartelette crème au beurre café, éclats de nougatine, cacao
 - Chou chantilly à la vanille de Madagascar
 - Opéra

Verrines sucrées (6,00 euros les 5 pièces):

- Tiramisu : deux chocolats, café, fruits rouges ou passion
- Riz au lait : vanille de Madagascar ou rhum raisin
 - Mousse au chocolat
 - Salade de fruits frais de saison
- Panna cotta : fruits rouges ou passion



Livré chez vous pour 25€

Les desserts

Entremets:

*Nous vous proposons également une large gamme d'entremets confectionnés maison.
(à partir de 20 personnes avec possibilité d'écriture personnalisée)*

<i>Framboisier et son coulis de fruits rouges.....</i>	<i>3,00 euros la part</i>
<i>Fraisier et son coulis de myrtilles (selon saison).....</i>	<i>3,50 euros la part</i>
<i>Poirier et sa sauce chocolat chaud.....</i>	<i>3,50 euros la part</i>
<i>Millefeuilles.....</i>	<i>3,00 euros la part</i>
<i>Forêt noire (véritables griottines au Cointreau).....</i>	<i>3,50 euros la part</i>



Livré chez vous pour 25€

Nos prestations de restauration

Pour toutes vos prestations, l'équipe du restaurant Le Croissant vous propose ses services au sein de notre restaurant, de notre terrasse ombragée, de notre salle des fêtes ou au lieu de votre choix (incluant une majoration de 20 % pour les prestations hors de nos locaux).

De l'apéritif au digestif, vous trouverez l'ensemble des plats proposés par le restaurant pour accompagner votre repas selon vos envies et votre budget.

L'apéritif

Comment commencer un repas sans prendre l'apéritif ? Autour d'une table ou bien debout, notre équipe s'assure de son service, accompagné ou non d'amuse-bouches.

Cocktails au litre (8 euros le litre)

Punch maison

Rhum blanc, sucre de canne, jus de fruits, morceaux de fruits

Sangria

Vin rouge, sucre de canne, morceaux de fruits

Chou vert

Rhum blanc, vin blanc sec, curaçao bleu, sirop de fruits de la passion, jus d'orange

Soupe angevine

Vin pétillant, cointreau, sucre de canne, jus de citron

Ou autre sur demande

Cocktails au verre

Framboisine..... 3,00 euros le verre

Vin pétillant, cointreau, crème de framboises, framboises

Kir..... 1,80 euros le verre

Vin blanc sec, crème de cassis (ou autre au choix)

Kir pétillant..... 2,80 euros le verre

Vin pétillant, crème de cassis (ou autre au choix)

Ou autre sur demande

Pour les personnes ne consommant pas d'alcool, notre équipe se tient à disposition pour vous proposer

différentes boissons non-alcoolisées.

Les amuse-bouches

Pour un apéritif réussi, nous vous proposons notre gamme d'amuse-bouches et canapés.

Gamme Premium :

6 euros par personne

Une part se compose de :

- 1 mini tartelette asperge verte curry vert
- 1 mini tartelette magret de canard cèpes
- 1 mini tartelette colin piperade au piment d'Espelette
 - 1 mini tartelette foie gras figue
- 1 mini tartelette noix de St-Jacques pesto

Gamme Premium Végétarienne :

5 euros par personne

Une part se compose de :




- 1 mini tartelette chou-fleur Bleu
- 1 mini tartelette duo de poivrons
- 1 mini tartelette épinards citron confit romarin
- 1 mini tartelette champignons cèpes échalote
 - 1 mini tartelette carotte cumin




Végétarien

Les amuse-bouches


Gamme Traiteur chaude :


Feuilleté boudin noir et compote de pommes	1,00 euro /pièce
Mini pizza jambon emmental	1,00 euro /pièce
Quiche poulet curry	1,00 euro /pièce
Cake saumon ciboulette	1,00 euro /pièce
Cake olives et lardon: 	1,00 euro /pièce
Gougère au fromage .. 	1,00 euro /pièce
Gougère tomate fromage 	1,00 euro /pièce

Gamme Traiteur froide / Canapés:

Toast fromage frais crevette	1,00 euro /pièce
Brochette jambon Serrano melon	1,00 euro /pièce
Brochette tomate mozzarella basilic 	1,00 euro /pièce
Toast saumon de Norvège citron	1,20 euro /pièce
Toast jambon Serrano cornichon	1,00 euro /pièce
Toast saucisson sec cornichon	0,50 euro /pièce
Toast rillettes du Mans cornichon.....	0,50 euro /pièce
Toast pâté percheron	0,80 euro /pièce
Toast pain d'épice au bleu d'Auvergne	1,00 euro /pièce

Les verrines salées:

Duo crème de betterave et mousse à la moutarde à l'ancienne 
2,00 euros /pièce

Mascarpone tomate, piment d'Espelette et poivrons arlequins 
2,60 euros /pièce

Crème de potimarron, crevette au curry à la plancha
2,20 euros /pièce









Guacamole, crevette cocktail et citron vert
2,80 euros /pièce



Végétarien

Les entrées

Le Buffet

Rôti de bœuf  maison (2 tr.)	4,00 euros /personne
Rôti de porc  maison (2 tr.)	3,00 euros /personne
Pâté de campagne artisanal cornichon.....	2,00 euro /personne
Rillettes du Mans cornichon	1,50 euro /personne
Saucisson sec (4 tranches) cornichon	1,50 euro /personne
Jambon Serrano (1 belle tranche).....	2,00 euro /personne
Saumon fumé de Norvège, beurre et citron.....	4,50 euros /personne
Salade piémontaise maison.....	2,50 euro /personne
Salade riz, thon et maïs maison.....	2,00 euro /personne
Carottes râpées maison 	1,50 euro /personne
Betteraves vinaigrette maison 	1,50 euro /personne
Taboulé 	1,50 euro /personne
Champignons à la grecque 	1,50 euro /personne
Museau vinaigrette maison.....	2,50 euros /personne
Tomates, mozzarella, basilic 	2,50 euros /personne
Filet de hareng à l'huile	2,00 euros /personne
Terrine de poisson maison	2,50 euros /personne
Pilons de poulet grillés (3 pièces : 1 au curry, 1 aux herbes de Provence, 1 mariné aux épices).....	5,00 euros/personne
Cake maison chèvre tomate confite 	2,50 euros /personne
Cake maison Bleu d'Auvergne AOP lardons.....	2,50 euros /personne
Cake maison 2 saumons ciboulette.....	2,50 euros /personne



Végétarien



Viande Bovine Française



Viande Porcine Française

Les entrées

Les entrées chaudes

*Dos de colin sur sa fondue de poireaux,
sauce au choix.....8,50 euros /personne*

*Filet de merlu et ses petits légumes de saison,
sauce au choix.....8,50 euros /personne*

*Dos de cabillaud, julienne de légumes,
sauce au choix.....9,00 euros /personne*

*Cassolette du pêcheur
(Saint-Jacques canadiennes, saumon, moules de cordes, poisson blanc),
julienne de carottes, fondue de poireaux,
sauce au choix.....13,00 euros /personne*


*Dos de sandre,
brochette de tomates confites maison,
sauce aux écrevisses entières.....14,00 euros /personne*

Sauces au choix: Riesling, aneth, ciboulette, safran, normande, sétoise.


Les entrées

Les entrées froides

Salade de gésiers confits.....6,00 euros /personne
(*Salade verte, tomates, œuf dur, gésiers confits, vinaigrette balsamique*)

Assiette de crudités maison 6,00 euros /personne
(*Salade verte, tomates, 4 crudités au choix parmi carottes râpées, céleri rémoulade (selon saison), coleslaw, betteraves vinaigrette, champignons à la grecque, taboulé, haricots verts persillés à l'échalote*)

Salade de chèvre chaud rôti aux herbes.....6,50 euros /personne
(*Salade verte, tomates, 3 toasts de chèvre rôti aux herbes, lardons poêlés*)

Salade fraîcheur 7,50 euros /personne
(*Duo de salades vertes, tomates cerises, suprêmes de pamplemousse et d'orange, billes de mozzarella, julienne de carottes, œuf dur, vinaigrette à la framboise*)

Salade périgourdine.....9,00 euros /personne
(*Salade verte, tomates, œuf dur, pommes de terre, haricots verts, gésiers de volailles confits, magrets de canard fumés*)
Supplément toast de foie gras : +4,00 euros



Végétarien

Les entrées

Assiette de charcuterie campagnarde.....7,00 euros /personne
(Terrine de campagne artisanale, jambon Serrano, saucisson sec, rillettes du Mans, cornichons)

Tartare duo de saumons à l'aneth.....9,00 euros /personne
(Saumon fumé et saumon mariné à l'huile d'olive, au citron et à l'aneth, servi avec son mesclun de salade)

Foie gras maison et ses toasts.....12,00 euros /personne
(Servi au choix avec chutney de figues, confiture d'oignons ou chutney de mangues)

Assiette de saumon fumé de Norvège.....11,00 euros /personne
(Deux belles tranches de saumon fumé de Norvège, beurre breton demi-sel, citron et toasts grillés)

Assiette Terre et Mer.....18,00 euros /personne
(Foie gras maison du Sud Ouest, chutney au choix ou confiture d'oignons, une belle tranche de saumon fumé de Norvège, citron, beurre demi-sel breton, deux toasts de pain de campagne grillés)

Le trou normand

3,20 euros avec alcool

1,80 euro glace ou sorbet uniquement

- *Calvados et sorbet pomme*
- *Vieille prune et sorbet prune*
 - *Kirsch et sorbet cerise*
- *Vieux porto et granité melon*
- *Vodka et sorbet mandarine*
- *Poire Williams et sorbet poire*
- *Rhum brun et glace rhum raisin*
 - *Limoncello et sorbet citron*
 - *Get 27 ou 31 et sorbet menthe*
- *Alcool de mirabelle et sorbet mirabelle*
- *Manzana et sorbet pomme verte*

Les plats chauds à l'assiette

La volaille

Accompagnement à composer ensemble, service compris.

*Aiguillettes de poulet fermier et sa sauce au choix :
aigre douce, curry poivrons ou deux moutardes.....9,00 euros /personne*

*Aiguillettes de canard
sauce à l'échalote.....12,00 euros /personne*

*Suprême de poulet de Loué
et sa sauce normande11,50 euros /personne*

*Magret de canard du Sud Ouest et sa sauce au choix :
aux poivres, forestière ou à l'échalote.....16,00 euros /personne*

*Pintade fermière du Mesnil à Ceton (61)
et sa sauce forestière.....12,50 euros /personne*

*Ballottine de volaille fermière au chorizo, tomate, mozzarella, parmesan
et jus corsé de tomate.....14,00 euros /personne*

*Gigolettes de volaille au vin jaune (Jasnières)
et aux morilles.....16,00 euros /personne*

Les plats chauds à l'assiette

Le veau



Accompagnement à composer ensemble, service compris

Tête de veau et ses sauces.....	10,00 euros /personne
Blanquette de veau à l'ancienne.....	12,00 euros /personne
Veau Marengo.....	12,00 euros /personne
Sauté de veau au cidre.....	12,00 euros /personne
Rôti de veau sauce normande ou forestière.....	12,00 euros /personne
Possibilité de le faire façon Orloff : supplément +2,00 euros /personne	
Rie de veau aux morilles et à la crème en cocotte.....	20,00 euros /personne

Le bœuf



Accompagnement à composer ensemble, service compris

Joue de bœuf en bourguignon.....	10,00 euros /personne
Rôti de bœuf dans le rumsteak.....	12,00 euros /personne
Emincé de bœuf Stroganoff.....	10,00 euros /personne
Carbonnade flamande.....	10,00 euros /personne
Filet de bœuf feuilleté sauce foie gras.....	18,00 euros /personne
Pièce de bœuf grillée : tarif au cours	

Les plats chauds à l'assiette

Le porc



Accompagnement à composer ensemble, service compris

<i>Rôti dans l'échine et sa saue ou son jus.....</i>	<i>8,00 euros /personne</i>
<i>Jambon à l'os grillé aux herbes de Provence.....</i>	<i>8,00 euros /personne</i>
<i>Colombo de porc aux oignons.....</i>	<i>8,00 euros /personne</i>
<i>Saucisse du Cantal à l'échalote.....</i>	<i>8,00 euros /personne</i>
<i>Sauté de porc (plusieurs possibilités).....</i>	<i>9,00 euros /personne</i>
<i>Ribs de porc grillés au miel, barbecue ou aux herbes.....</i>	<i>9,00 euros /personne</i>
<i>Andouillette de Troyes sauce aux deux moutardes.....</i>	<i>9,00 euros /personne</i>
<i>Filet mignon sauce moutarde, normande ou forestière.....</i>	<i>10,00 euros /personne</i>
<i>Potée auvergnate et ses légumes.....</i>	<i>12,00 euros /personne</i>

Les plats chauds à l'assiette

Le poisson

Accompagnement à composer ensemble, service compris

*Pavé de saumon de Norvège
sauce à l'aneth et risotto aux champignons.....12,00 euros /personne*

*Queue de lotte, beurre nantais,
julienne de carottes et duo de riz aux oignons.....14,00 euros /personne*

*Brochette de 3 belles Saint-Jacques canadiennes et 3 gambas,
sauce à la vanille de Madagascar, compotée de fenouil,
julienne de carottes et fondue de poireaux.....18,00 euros /personne*

Le végétarien



Accompagnement à composer ensemble, service compris

Torsades aux légumes d'été et parmesan..... 8,00 euros /personne

Moussaka végétarienne.....8,00 euros /personne

Gratin de lentilles aux légumes d'hiver.....8,00 euros /personne

Curry de tofu au lait de coco et quinoa.....10,00 euros /personne

Gnocchis à la romaine, salade verte.....10,00 euros /personne

Les plats chauds

à l'assiette

La garniture

2 garnitures au choix : un féculent et un légume

- *Gratin dauphinois*
- *Pommes de terre confites à la graisse*
- *Purée maison : pommes de terre, potimarron ou patates douces*
- *Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive*
- *Pommes de terres sautées en persillade*
- *Frites maison*
- *Gratin de pommes de terre et champignons de Paris et truffes noire (+ 1,00 euro)*
- *Purée de Vitelottes (+ 2 euros)*
- *Tagliatelles fraîches*
- *Riz pilaf*
- *Lentilles paysannes*

- *Haricots verts persillés*
- *Tomate provençale*
- *Purée de saison*
- *Endive braisée*
- *Fleurettes de saison*
- *Légumes de saison confits*
- *Ratatouille*
- *Poêlée de champignons de Paris*
- *Poêlée de légumes de saison*
- *Gratin de légumes*
- *Fagot de haricots verts au lard (+0,50 euro)*
- *Pôlée de champignons forestier (voir tarif selon saison)*

Menu enfant

Pour vos bambins, deux formules s'offrent à vous :

- La formule entrée, plat, dessert à 15 euros*
 - La formule entrée, plat ou plat, dessert à 12 euros*
- Une boisson au choix*

Entrées

*Assortiment de crudités maison
(carottes râpées, tomates, taboulé, betteraves rouges, œuf dur)*

Pizza maison

(tomate, jambon, emmental)

Assiette de charcuteries

(saucisson sec, jambon blanc, rillettes du Mans)

Plats chauds

Rôti de porc

Cuisse de poulet rôtie

Nuggets de poulet maison

Steak haché maison

Saucisse de Francfort

Jambon grillé

Filet de colin pané

Garnitures : *Frites maison, Gratin dauphinois maison, Pommes dauphines ou Haricots verts*

Desserts

Mousse au chocolat maison

Cône glacé parfum au choix

Fromage blanc

Riz au lait maison

Salade de fruits selon saison

Les fromages

Servis à l'assiette avec une salade verte, en plateau ou bien en buffet, nous proposons une large gamme de fromages qui conviendront parfaitement à votre prestation.

L'assiette Restaurant 3,00 euros par personne:

Camembert, chèvre et Comté AOP servis avec salade verte

L'assiette de fromages fermiers 4,50 euros par personne:

Camembert d'Isigny au lait cru, chèvre fermier de la Chèvre-rie à Théligny, Comté AOP grand affinage servis avec salade verte

Le plateau régional 6,00 euros par personne:

(à partir de 30 personnes)

Servis au plateau avec salade verte, (fromages au choix parmi : Bleu d'Auvergne, Camembert au lait cru, Brie AOC de Meaux, Saint-Marcelin, Chèvre de Théligny,

Comté AOP, Morbier, Cantal entre-deux, Fourme d'Ambert, Saint-Nectaire fermier
Et autres sur demande

Fromages en buffet 3,00 euros par personne:

Camembert, chèvre, comté AOP et salade verte

Salade de chèvre chaud 4,50 euros par personne:

Duo de chèvre chaud sur salade verte

Fumônière pomme Calvados Camembert 6,00 euros par personne

Sur salade verte

Timbale de poire pochée au bleu d'Auvergne 6,00 euros par personne

Sur salade verte

Supplément pains spéciaux 1,00 euro par personne: Noix, raisins, noisettes, figues....

Les desserts

Les desserts individuels

Tous nos desserts sont réalisés par nous-mêmes

Mousse au chocolat.....	3,00 euros /personne
Riz au lait vanille, rhum-raisin, coulis de fruits rouges ou passion.....	3,00 euros /personne
Panna cotta fruits rouges ou passion.....	3,00 euros /personne
Île flottante.....	3,50 euros /personne
Salade de fruits frais (selon saison).....	4,00 euros /personne
Crème brûlée à la vanille de Madagascar.....	4,50 euros /personne
Timbale de fruits frais (selon saison) coulis de fruits rouges.....	5,00 euros /personne
Tiramisu 2 chocolats, café, framboise ou passion.....	3,50 euros /personne
Carpaccio d'ananas caramélisé boule de glace au caramel beurre salé.....	4,50 euros /personne
Moelleux au chocolat glace vanille Bourbon chantilly maison.....	4,50 euros /personne
Clafoutis aux fruits	3,00 euros /personne
Tarte au citron meringuée	3,50 euros /personne
Tarte amandine	3,50 euros /personne
Profiteroles maison (3 boules de vanille Bourbon)	6,00 euros /personne

Les gâteaux de grande taille

(à partir de 20 personnes avec possibilité d'écriture personnalisée)

Découpés et servis devant vous

Framboisier ou bavarois framboise et son coulis de fruits rouges.....	3,50 euros la part
Fraisier et son coulis de myrtilles (selon saison).....	4,00 euros la part
Poirier et sa sauce chocolat chaud.....	3,50 euros la part
Millefeuilles.....	3,00 euros la part
Forêt noire (véritables griottines au Cointreau).....	4,00 euros la part
Multifruits (selon saison) et son coulis de fruits de la passion.....	4,50 euros la part

Les desserts

L'assiette de mignardises / verrines sucrées

A composer vous-mêmes (4 pièces minimum)

Les mignardises (1,00 euro / pièce)

(à partir de 20 unités d'une sorte)

- Mini éclaires : chocolat, vanille Bourbon, café ou pistache
- Mini tartelettes aux fruits de saison (fraise, ananas, kiwi, framboise, mangue...)
 - Mini tartelettes citron meringuées
- Tartelette crème au beurre café, éclats de nougatine, cacao
 - Choux chantilly à la vanille de Madagascar

Les verrines sucrées (6,00 euros les 5 pièces):

(à partir de 20 unités d'une sorte)

- Tiramisu : deux chocolats, café ou fruits rouges
- Riz au lait : vanille de Madagascar ou rhum raisin
 - Mousse au chocolat
 - Salade de fruits frais de saison
- Panna cotta : fruits rouges ou passion