

## Nos amuses bouches froids à emporter

### Le plateau d'amuses bouches froids «Réception»

Le plateau de 42 pièces

- 6 Pizzas
- 6 Quiches
- 6 Toasts au jambon de pays
- 6 Tortillas
- 6 Toasts au chorizo
- 6 Toasts crevette mayonnaise
- 6 Toasts thon mayonnaise-pêche

**37€**

TTC

### Le plateau d'amuses bouches froids «Sélection»

Le plateau de 42 pièces

- 6 Toasts crevette mayonnaise
- 6 Toasts œuf anchois
- 6 Toasts à la crème de Roquefort
- 6 Toasts magret fumé tapenade d'olive
- 6 Sandwichs briochés au jambon de pays
- 6 Toasts asperge mayonnaise sauce tomate
- 6 Clubs sandwichs au pain suédois

**39€**

TTC



### Le plateau d'amuses bouches froids «Élégance»

Le plateau de 42 pièces

- 6 Sandwichs briochés au jambon de pays
- 6 Clubs sandwichs au pain suédois
- 6 Tortillas
- 6 Wraps crémeux au poulet et épices
- 6 Blinis au saumon fumé
- 6 Toasts magret fumé tapenade aux olives
- 6 Moelleux au poivron et poisson

**43€**

TTC



**36€**

TTC

Le plateau de pizzas

60 pièces

**39€**

TTC

Le plateau de quiches

60 pièces

**37€**

TTC

Le plateau de quiches

et pizzas  
60 pièces

**39€**

TTC

La plaque de pizza  
non découpée  
120 pièces environ

## Nos verrines froides à emporter

### Le plateau de verrines froides «Réception»

- 12 Salades aux écrevisses
- 12 Mousses de betterave chips de jambon
- 6 Mix carottes courgettes sauce tartare
- 6 Guacamoles et concassées de tomate basilic
- 6 Emincés de saumon fumé sauce tartare

**54€**

TTC



### Le plateau de verrines froides «Sélection»

- 10 Salades aux écrevisses
- 10 Mousses de betterave chips de jambon
- 8 Guacamoles et concassées de tomate basilic
- 5 Mix carottes courgettes sauce tartare

**45€**

TTC

### Le plateau de verrines froides «Elégance»

- 10 Salades aux écrevisses
- 10 Mousses de betterave chips de jambon
- 8 Guacamoles et concassées de tomate basilic
- 5 Emincés de saumon fumé sauce tartare

**49€**

TTC



### Le plateau mixte froid «Prestige»

- 6 Sandwichs briochés au jambon de pays
- 6 Clubs sandwichs au pain suédois
- 5 Verrines à la salade d'écrevisse
- 6 Wraps crémeux au poulet et épices
- 6 Blinis au saumon fumé
- 6 Toasts magret fumé tapenade aux olives
- 6 Moelleux au poivron et poisson

**50€**

TTC

## Nos amuses bouches à réchauffer à emporter

### Le plateau d'amuses bouches chauds «Réception»

- 12 Mini burgers
- 6 Mini croque-monsieur
- 6 Roulés feuilletés tapenade aux olives et chorizo
- 6 Roulés à la saucisse
- 6 Feuilletés boudin aux pommes
- 6 Feuilletés Xistora
- 6 Toasts lard / chèvre

**49€**

TTC

### Le plateau d'amuses bouches chauds «Sélection»

- 12 Mini burgers
- 6 Mini croque-monsieur
- 6 Roulés à la saucisse
- 6 Feuilletés boudin aux pommes
- 6 Toasts lard / chèvre
- 6 Feuilletés aux moules
- 6 Croustillants à la morue

**52€**

TTC

## Nos mignardises à emporter

### Le plateau de mignardises «Réception» À réchauffer

- 12 Moelleux au chocolat
- 12 Clafoutis aux pruneaux
- 5 Beignets au chocolat
- 6 Canelés
- 5 Beignets aux abricots
- 6 Rochers coco

**47€**

TTC

### Le plateau de mignardises «Sélection»

- 10 Verrines de salade de fruits
- 6 Brownies
- 6 Eclairs au chocolat
- 6 Clafoutis aux myrtilles
- 6 Canelés
- 6 Tartelettes chocolat caramel
- 5 Russes

**50€**

TTC



### Le plateau de mignardises «Gourmand»

- 6 Entremets au chocolat
- 5 Russes
- 5 Tropéziennes
- 6 Rochers coco
- 6 Tartelettes au citron
- 6 Canelés
- 6 Eclairs au chocolat
- 5 Mini Paris Brest

**54€**

TTC

## Nos plateaux de charcuteries à emporter

à partir de 5 personnes

### Le plateau de charcuteries « Classique »

- **Rosette** 2 tranches
- **Chorizo** 3 tranches
- **Jambon sec de pays** 1 tranche

Condiments : Guindillas, Cornichons, Beurre

3.40€

TTC

### Le plateau de charcuteries « Ibérique »

- **Saucisson traditionnel** 3 tranches
- **Chorizo ibérique** 3 tranches
- **Jambon Serrano** 1 tranche

Condiments : Guindillas, Cornichons, Beurre

3.90€

TTC



### Le plateau de charcuteries « Terroir »

- **Jambon de Bayonne** 1 tranche
- **Andouille béarnaise** 2 tranches
- **Saucisson artisanal** 3 tranches
- **Chorizo** 3 tranches

Condiments : Guindillas, Cornichons, Beurre

4.95€

TTC

## Nos salades à emporter

### Gamme «AUTHENTIQUE»

#### Taboulé

Semoule, poivrons, raisins, mandarine, oignons, huile de tournesol, huile d'olive, persil, menthe, citron

3.50€

TTC

### Gamme «CONVIVIAL»

#### Salade piémontaise

Pommes de terre, tomates, œufs, cornichons, jambon blanc, mayonnaise

#### Salade de crudités

Tomates, carottes râpées, concombres, céleri râpé, cœurs de palmiers, maïs, vinaigrette

3.70€

TTC

### Gamme «SOLEIL»

#### Riz niçois

Riz, tomates, poivrons, olives, thon, œufs, vinaigrette

#### Salade espagnole

Riz safrané, moules, crevettes, chorizo, jambon blanc, petits pois, carottes, mayonnaise

3.80€

TTC

### Gamme «CÉLÉBRATION»

#### Salade de pâtes au surimi

Pâtes, saumon fumé, crevettes, surimi, carottes cubes, ciboulette, mayonnaise, ketchup tabasco

#### Salade montagnarde

Pommes de terre, fromage du pays, jambon sec, vinaigrette, persil

#### Salade Monte-Cristo

Pâtes torsadées, carottes, courgettes, fromage du pays, jambon sec, huile d'olive, menthe, persil

3.90€

TTC

## Nos plats à emporter

à partir de 5 personnes

### Plat au choix

- Sauté de volaille aux champignons
  - Tajine de volaille
- 9,50€ TTC

- Rougail à la saucisse
  - Poulet basquaise
  - Araignée de porc grillée ( en persillade ou piperade)
- 10,20€ TTC

- Cassolette de Saint Jacques aux crevettes, Compotée de poireaux
  - Joue de porc à la bière
- 11,90€ TTC

- Joue de bœuf forestière
  - Axoa de veau
- 12,90€ TTC

- Merlu à l'espagnole (merlu, piquillos, ail, huile d'olive...)
  - Joue de porc aux cèpes
  - Sauté de veau forestière
- 13,20€ TTC

- Paella (Poulet, saumon, calamars, moules, crevettes, poivrons chorizo, riz, ...)
- 13,90€ TTC

- Poule au pot (Poule, farce, légume, riz, sauce tomate)
  - Choucroute garnie (4 viandes fumées, chou, pommes de terre, ...)
  - Cassoulet (Confit de canard, saucisse, échine de porc, poitrine, haricots, ...)
- 14,50€ TTC

- Couscous garni (merguez, sauté agneau, poulet, semoule, légumes, harissa...)
- 14,90€ TTC

- Souris d'agneau braisée
  - Ris de veau aux cèpes
- 17,50€ TTC

### Accompagnement au choix

- Pommes de terre à l'ail
- Pommes de terre vapeur
- Riz pilaf
- Semoule

- Gratin dauphinois
  - Poêlée de légumes
  - Poêlée de pommes de terre à l'espagnole
  - Riz andalou
- +2,50€ TTC

Prêt d'un bain-marie pour réchauffer les plats –Autres plats, nous consulter !

## Nos plateaux de fromages à emporter

à partir de 10 personnes

### Le plateau de fromage «Terroir»

- **Fromage de brebis «Ossau Iraty»**

1 tranche et demi minimum

*Confiture de cerise noire*

**3.20€**

TTC

### Le plateau de fromages «Sélection»

- **Fromage de brebis « Ossau Iraty »**
- **Comté**
- **Camembert**

1 tranche de chaque minimum

*Confiture de cerise noire*

**3.90€**

TTC

### Le plateau de fromages «réalisé par la Fromagerie Crèmerie d'Ossau»

- **4 Fromages à choisir dans la liste ci-dessous :**

- **Régionaux :**

- Fromage de brebis « Ossau Iraty »
- Fromage mixte vache brebis
- Tomme de chèvre fermière
- Tomme mixte brebis chèvre fermière
- Tomette brebis au piment d'Espelette

- **Nationaux**

- Comté –Morbier –Saint Nectaire fermier –Fourme d'Ambert fermière
- Camembert de Normandie –Appenzeller–Selles sur Cher
- Tomme fleurs séchées (Autriche) –Sainte Maure de Touraine
- Sainte Maure blanche –Mothais sur feuille

1 tranche de chaque minimum -Confiture de cerise noire –Sous réserve de disponibilité selon saison

**4.95€**

TTC

## Nos plats froids à emporter *à partir de 10 personnes*

### Les Rôtis

- **Rôti de porc froid**

*3 tranches minimum*

*Servi avec mayonnaise, ketchup, cornichons*

**7.20€**

TTC

- **Rôti de bœuf froid**

*3 tranches minimum*

*Servi avec mayonnaise, ketchup, cornichons*

**9.50€**

TTC

- **Rôti de porc et de bœuf froid**

*3 tranches minimum (1 tranche et demi de chaque)*

*Servi avec mayonnaise, ketchup, cornichons*

**8.50€**

TTC

### Le saumon

- **Pavé de saumon en Bellevue**

*Pavé de 110 -120g environ*

*Servi avec aïoli*

**13.90€**

TTC

## Notre buffet froid à emporter

à partir de 10 personnes

### MENU

**17.00€**

TTC

- **Plateau de charcuteries**

Chorizo : 3 tranches

Rosette : 2 tranches

Jambon de pays : 1 tranche

*Condiments : Beurre, Cornichons*

- **Rôti de bœuf et Rôti de porc**

3 Tranches

*Condiments : Mayonnaise, Ketchup, Cornichons*

- **2 salades au choix**

parmi la liste ci-jointe feuillet numéro 6

- **Fromage du pays**

- **Tarte aux pommes**

*Possibilité de fournir pain, vin, café, couverts, nappes, verres et serviettes, en supplément*

## Le matériel en location

### La vaisselle

- **Le lot de vaisselle ordinaire**
  - *Cuillère à soupe, Couteau, Fourchette, Cuillère à dessert, Verre ordinaire, assiette ronde, assiette à dessert* **1,50€ TTC**
- **Le lot de vaisselle Elégance**
  - *Cuillère à soupe, Couteau, Fourchette, Cuillère à dessert, Verre à eau, Verre à vin, assiette ronde ou triangulaire, assiette à dessert* **2,50€ TTC**

### Les nappes et serviettes

*Prix par personne*

- Nappes papier standard **1,00€ TTC**
- Nappes papier intissé colorée **1,50€ TTC**
- Nappes tissu rectangulaires (260 x130) **2,50€ TTC**
- Serviettes papier blanc 30x30 **0,10€ TTC**
- Serviettes papier Bordeaux 40x40 **0,30€ TTC**
- Serviettes tissu blanc **1,20€ TTC**

### Autres matériel

- Mange debout avec housse **5,00€ TTC**
- Les nappes et serviettes **10,00€ TTC**
- Frigo d'appoint 1,80m de haut **30,00€ TTC**
- Four ménager **20,00€ TTC**
- Etuve moyenne 5 niveaux **50,00€ TTC**
- Etuve 10 niveaux **100,00€ TTC**

- Selon distance, nous consulter

*Autre matériel, nous consulter!*