

## Nos amuses bouches froids à emporter

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

- 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

Le plateau de 42 pièces

**39€**  
TTC



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

- 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

Le plateau de 42 pièces

**42€**  
TTC



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

- 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

Le plateau de 42 pièces

**45€**  
TTC



**38€**

TTC

Le plateau de pizzas

60 pièces

**40€**

TTC

Le plateau de quiches

60 pièces

**39€**

TTC

Le plateau de quiches

et pizzas  
60 pièces

**40€**

TTC

La plaque de pizza

non découpée  
120 pièces environ

**42€**

TTC

La plaque de quiche  
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**

*Le plateau de 42 pièces*

**55€**  
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**

*Le plateau de 33 pièces*

**47€**  
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**

*Le plateau de 33 pièces*

**50€**  
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**

*Le plateau de 41 pièces*

**52€**  
TTC



## Nos amuses bouches à réchauffer à emporter

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

Le plateau de 48 pièces

- **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**

**50€**  
TTC

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

Le plateau de 48 pièces

- **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**

**54€**  
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**

*Le plateau de mignardises de la maison  
de 46 pièces*

**48€**

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**

*Le plateau de mignardises de la maison  
de 45 pièces*

**52€**

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**

*Le plateau de mignardises de la maison  
de 45 pièces*

**56€**

TTC



## Nos plateaux de charcuteries à emporter

à partir de 5 personnes

### Le plateau de charcuteries « Classique »

Prix par personne

**3.50€**  
TTC

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

Condiments : Guindillas, Cornichons, Beurre

### Le plateau de charcuteries « Ibérique »

Prix par personne

**4.20€**  
TTC

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

Condiments : Guindillas, Cornichons, Beurre



### Le plateau de charcuteries « Terroir »

Prix par personne

**4.95€**  
TTC

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

Condiments : Guindillas, Cornichons, Beurre

### Le plateau Mixte « Apéro'Festif »

Plateau pour 10 personnes

**29€**  
TTC

- **Fromage de brebis « Ossau Iraty »** 10 tranches
- **Jambon Serrano** 10 tranches
- **Saucisson artisanal** 30 tranches

Condiments : Guindillas, Cornichons, Olives, Beurre



## Nos salades à emporter

### Gamme «AUTHENTIQUE»

Prix par personne (220g)

#### **Taboulé**

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

**3.60€**

TTC

### Gamme «CONVIVIAL»

Prix par personne (220g)

#### **Salade piémontaise**

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

**3.90€**

TTC

#### **Salade de crudités**

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

### Gamme «SOLEIL»

Prix par personne (220g)

#### **Riz niçois**

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

**4.00€**

TTC

#### **Salade espagnole**

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

### Gamme «CÉLÉBRATION»

Prix par personne (220g)

#### **Salade de pâtes au surimi**

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

**4.20€**

TTC

#### **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

# Nos plats à emporter

à partir de 5 personnes

Plat au choix	Prix par personne
<ul style="list-style-type: none"><li>Sauté de volaille aux champignons</li><li>Tajine de volaille</li></ul>	<b>9,90€ TTC</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Rougail à la saucisse</li><li>Poulet basquaise</li><li>Araignée de porc grillée ( en persillade ou piperade)</li></ul>	<b>10,90€ TTC</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Cassolette de Saint Jacques aux crevettes, Compotée de poireaux</li><li>Joue de porc à la bière</li></ul>	<b>12,90€ TTC</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Joue de bœuf forestière</li><li>Axo de veau</li></ul>	<b>14,90€ TTC</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Merlu à l'espagnole (merlu, piquillos, ail, huile d'olive...)</li><li>Joue de porc aux cèpes</li><li>Sauté de veau forestière</li></ul>	<b>15,20€ TTC</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Paella (Poulet, saumon, calamars, moules, crevettes, poivrons chorizo, riz, ...)</li></ul>	<b>14,90€ TTC</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Poule au pot (Poule, farce, légume, riz, sauce tomate)</li><li>Choucroute garnie (4 viandes fumées, chou, pommes de terre, ...)</li><li>Cassoulet (Confit de canard, saucisse, échine de porc, poitrine, haricots, ...)</li></ul>	<b>16,50€ TTC</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Couscous garni (meruez, sauté agneau, poulet, semoule, légumes, harissa...)</li></ul>	<b>16,90€ TTC</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Souris d'agneau braisée</li><li>Ris de veau aux cèpes</li></ul>	<b>19,50€ TTC</b>
Accompagnement au choix	Prix par personne
<ul style="list-style-type: none"><li>Pommes de terre à l'ail</li><li>Gratin dauphinois</li><li>Poêlée de légumes</li><li>Poêlée de pommes de terre à l'espagnole</li><li>Riz andalou</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Pommes de terre vapeur</li><li>Riz pilaf</li><li>Semoule</li></ul> <b>+3,50€ TTC</b>

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»

Prix par personne

**3.40€**

TTC

- **Fromage de brebis «Ossau Iraty»**

1 tranche et demi minimum

*Confiture de cerise noire*

### Le plateau de fromages «Sélection»

Prix par personne

**4.20€**

TTC

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

1 tranche de chaque minimum

*Confiture de cerise noire*

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

Prix par personne

**5.50€**

TTC

- **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*



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

### Les Rôtis

Prix par personne

**8.50€**

TTC

- Rôti de porc froid**

*3 tranches minimum*

*Servi avec mayonnaise, ketchup, cornichons*

**10.50€**

TTC

- Rôti de bœuf froid**

*3 tranches minimum*

*Servi avec mayonnaise, ketchup, cornichons*

**9.90€**

TTC

- Rôti de porc et de bœuf froid**

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

*Servi avec mayonnaise, ketchup, cornichons*

### Le saumon

Prix par personne

**14.90€**

TTC

- Pavé de saumon en Bellevue**

*Pavé de 110 -120g environ*

*Servi avec aioli*



## Notre buffet froid à emporter

à partir de 10 personnes

### MENU

Prix par personne

**18.50€**  
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

Prix par personne

• <b>Le lot de vaisselle ordinaire</b>	<b>1,50€ TTC</b>
• Cuillère à soupe, Couteau, Fourchette, Cuillère à dessert, Verre ordinaire, assiette ronde, assiette à dessert	

  

• <b>Le lot de vaisselle Elégance</b>	<b>2,50€ TTC</b>
• Cuillère à soupe, Couteau, Fourchette, Cuillère à dessert, Verre à eau, Verre à vin, assiette ronde ou triangulaire, assiette à dessert	

### Les nappes et serviettes

Prix par personne

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

### Autres matériel

• Mange debout avec housse	<b>6,00€ TTC</b>
• Les nappes et serviettes	<b>15,00€ TTC</b>
• Frigo d'appoint 1,80m de haut	<b>40,00€ TTC</b>
• Four ménager	<b>30,00€ TTC</b>
• Etuve moyenne 5 niveaux	<b>90,00€ TTC</b>
• Etuve 10 niveaux	<b>150,00€ TTC</b>

- Selon distance, nous consulter

Autre matériel, nous consulter!