

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

Salade de crudités

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

3.90€

TTC

Gamme «SOLEIL»

Prix par personne (220g)

Riz niçois

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

Salade espagnole

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

4.00€

TTC

Gamme «CÉLÉBRATION»

Prix par personne (220g)

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

4.20€

TTC

Nos plats à emporter

à partir de 5 personnes

Plat au choix	Prix par personne
- Sauté de volaille aux champignons - Tajine de volaille	9,90€ TTC
- Rougail à la saucisse - Poulet basquaise - Araignée de porc grillée (en persillade ou piperade)	10,90€ TTC
- Cassolette de Saint Jacques aux crevettes, Compotée de poireaux - Joue de porc à la bière	12,90€ TTC
- Joue de bœuf forestière - Axoa de veau	14,90€ TTC
- Merlu à l'espagnole (merlu, piquillos, ail, huile d'olive...) - Joue de porc aux cèpes - Sauté de veau forestière	15,20€ TTC
Paella (Poulet, saumon, calamars, moules, crevettes, poivrons chorizo, riz, ...)	14,90€ 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, ...)	16,50€ TTC
Couscous garni (merguez, sauté agneau, poulet, semoule, légumes, harissa...)	16,90€ TTC
- Souris d'agneau braisée - Ris de veau aux cèpes	19,50€ TTC

Accompagnement au choix	Prix par personne
- 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	+3,50€ 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»

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

- **Rôti de porc froid**

3 tranches minimum

Servi avec mayonnaise, ketchup, cornichons

8.50€

TTC

- **Rôti de bœuf froid**

3 tranches minimum

Servi avec mayonnaise, ketchup, cornichons

10.50€

TTC

- **Rôti de porc et de bœuf froid**

3 tranches minimum (1 tranche et demi de chaque)

Servi avec mayonnaise, ketchup, cornichons

9.90€

TTC

Le saumon

Prix par personne

- **Pavé de saumon en Bellevue**

Pavé de 110 -120g environ

Servi avec aïoli

14.90€

TTC

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

- **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** **6,00€ TTC**
- **Les nappes et serviettes** **15,00€ TTC**
- **Frigo d'appoint 1,80m de haut** **40,00€ TTC**
- **Four ménager** **30,00€ TTC**
- **Etuve moyenne 5 niveaux** **90,00€ TTC**
- **Etuve 10 niveaux** **150,00€ TTC**

- **Selon distance, nous consulter**

Autre matériel, nous consulter!