

NOS COCKTAILS

Plateau cocktail à 32.90€ (30 pièces)

Blinis végé, Pitta saumon/citron , Fond brisé magret/abricot, Mini-burger porc fumé, Club jambon persillé/fromage, Navette poulet créole

Planche apéritive à 28.90€ (5 pers.)

Charcuterie fine, fromage à picorer & croûtons

NOS ENTREES FROIDES

Salades composées au choix à 3.50 € la part

Vendéenne (chou, lardons, emmental), Paysanne (pommes de terre, lardons, moutarde, fromage, mayonnaise), Coleslaw (céleri, carottes, chou), Piémontaise, Taboulé oriental, Pâtes au saumon. Autres suggestions : nous consulter

NOS ENTREES CHAUDES

Cassolette de la mer à 5.10 € la part

Merlu & Lieu noir, petits légumes, sauce au cidre

Pain gourmet de la mer à 5.10 € la part

Crevette, Noix de St jacques & lieu noir sauce beurre blanc

Pain gourmet forestier à 5.10 € la part

Volaille, champignons & oignons

NOTRE CHARCUTERIE

Assortiment de charcuterie à 3.40 € la part

Jambon blanc, jambon de Vendée, rosette, saucisson à l'ail et andouille

Plateau de viandes froides à 3.90 € la part

Rôti de porc, rôti de bœuf et pilons de volaille

Terrine à 1.50 € la part

Au choix : pâté, rillettes de porc ou poulet

NOS MENUS ENFANT À 7.50 €

Burger & potatoes

Moelleux au chocolat

OU

Nuggets & potatoes

Moelleux au chocolat

NOS SAVEURS À PARTAGER

Effiloché de porc caramel & gratin pom. de terre / carottes à 7.50€ la part Confit de volaille à la normande & gratin forestier à 7.90€ la part Bœuf confit façon carbonade flamande & gratin de pommes de terre / carottes à 8.50 € la part

Confit de canard aux oignons caramélisés & onctueux de patate douce à 8.50 € la part

NOS SAVEURS DE SAISON

Tartiflette à 6.90 € la part

Truffade et sa charcuterie à 7.90 € la part

(pommes de terre, oignons, St Nectaire)

Raclette* à 7.50 € la part ou 8.50 € (avec pommes de terre)

(220g fromage nature, 2 tr bacon, 2 tr coppa, 1 tr jambon de Vendée, 1 tr jambon blanc, 2 tr rosette)

*possibilité de prêt d'un appareil demi-meule (à partir de 8 pers.)

NOS SAVEURS À LA CARTE

Plat + 1 accompagnement à 9.50 € la part Plat + 2 accompagnements à 10.50 € la part

Dos de Lieu Noir crème au curry
Merlu au beurre blanc
Mignon de porc farci façon Orloff, sauce normande
Cuisse de canard sauce orange / balsamique
Suprême de poulet sauce forestière
Boeuf confit sauce bourguignonne

Riz & légumes

Poêlée de saison (carottes, pommes de terre, champignons & oignons)

Gratin dauphinois

Gratin pommes de terre & carottes

Gratin forestier (pommes de terre & champignons)

Onctueux de patate douce

Pommes de terre persillées

Flan de légumes

Supplément salade (+ 0.50 €)

NOS SAVEURS CLASSIQUES A partir de 20 personnes

Rougaïl à 6.90 € la part Jambalaya à 7.50 € la part Paëlla à 8.50 € la part Couscous à 8.90 € la part Pot-au-feu à 7.50 € la part

Poulet curry / riz à 6.90 € la part

Choucroute de porc à 8.50 € la part

Choucroute de la mer à 9.50 € la part

NOS PLATEAUX DE FROMAGE

Plateau gourmand 8/10 pers. (env. 700g) à 24.90 €
Brie, Chèvre, St Nectaire fermier, Tome fermière Bio

Plateau classique 8/10 pers. (env. 700g) à 20.90 €

Brie, emmental et bûche de chèvre

LOCATION DE VAISSELLE

Formule 1 à 1.20 € / pers.

Assiette, couverts, verre

Formule 2 à 1.40 € / pers.

Formule 3 à 1.40 € / pers.

Formule 1 + assiette à dessert

Formule 4 à 1.60 € / pers.

Formule 3 + tasse

Formule 5 à 1.80 € / pers.

Formule 4 + flûte

Autre formule: nous consulter

NOS SERVICES +

Location de norvégienne chauffante (moins de 20 pers.) à 20 €

Les plats prêtés sont à nous rendre propres. Si cas contraire, le nettoyage vous sera facturé 30 €.

Location de matériels divers : percolateur, bouilloire, gaufrier, crêpière, plancha à gaz ou électrique, mange-debout, poêlon avec trépied, meuble à cocktail, fontaine à punch ... - nous consulter

Frais de livraison - nous consulter