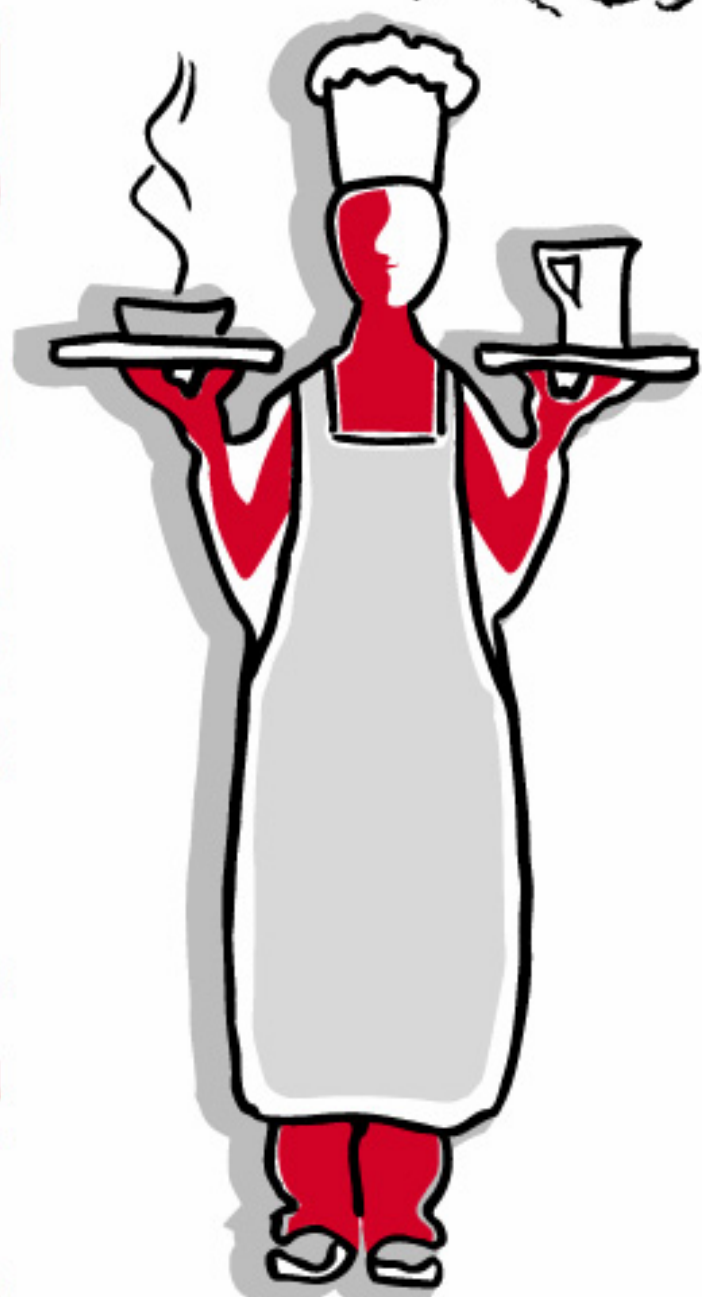




# SAUVOY

## *Restauration*

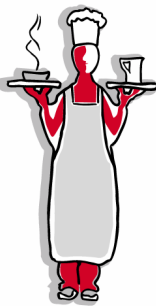


Une entreprise de service  
en Restauration

Une entreprise au service  
de l'Emploi

17 route de Metz - 54320 Maxeville  
Tél. : &Fax

**SAUVOY** *Restauration*

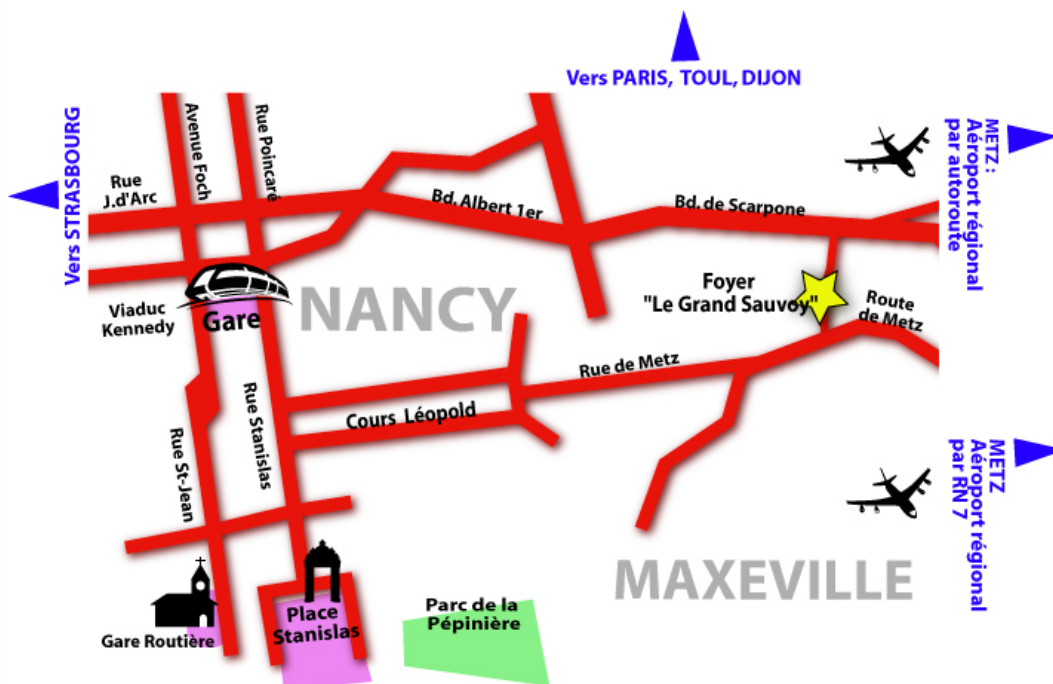


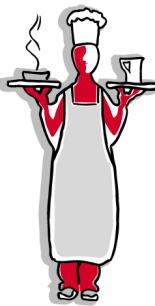
Crée par l'association le Grand Sauvoy la **SARL SAUVOY RESTAURATION** vous propose ses services pour l'organisation de vos repas et manifestations.

- Cocktails,
- Repas d'affaires,
- Réunions de travail,
- Fêtes familiales,
- Fêtes associatives
- Etc...

Agrée en tant qu'Entreprise d'Insertion, elle propose à des personnes sans emploi un travail allié à une formation, en vue de leur insertion professionnelle dans le secteur de la restauration.

Une équipe de moniteurs professionnels assure l'encadrement et l'organisation des activités.





## ■ ACCUEIL ET RENSEIGNEMENTS :

**Monsieur KALFEIST** chef de service et **Madame LOUIS** son assistante se tiennent à votre disposition sur le site et par téléphone au **03.83.96.80.08** (ligne directe).

### ■ RESPONSABILITE :

Pour toute utilisation de nos salles, nous vous invitons à prendre contact avec votre assureur afin d'étendre temporairement votre contrat assurances «responsabilité civile» à la couverture de votre manifestation «location de salle». Ceci pour couvrir les dommages pouvant être causés par vous-même ou vos convives.

L'établissement décline toute responsabilités en cas de vols et pertes des biens.

La vaisselle emportée ou cassée, le mobilier détérioré, et toutes autres dégradations feront l'objet d'une facturation spéciale.

### ■ VOTRE COMMANDE :

Après avoir pris connaissance des pratiques et consignes en usage dans l'établissement, nous vous aiderons à préparer votre réservation (salle et prestations).

Le nombre de repas commandé doit être arrêté définitivement 10 jours avant votre manifestation.

Passé ce délai il sera toujours possible d'ajouter des repas supplémentaires, par contre il ne pourra plus y avoir de repas défalqués.

Les repas non servis (convives absents) seront compensés par 1 repas pris au restaurant d'entreprise. 1 bon vous sera remis par Mme LOUIS au moment du règlement de votre facture.

### ■ UTILISATION DES SALLES ET SERVICE :

Le service en salle est assuré jusqu'à minuit 1/2, heure à laquelle les desserts et le café sont généralement servis. A votre demande et uniquement dans ce cas, nous pouvons vous laisser une personne pour assurer la fin du service, pas au-delà de 2 heures du matin.

Il vous sera facturé 25€ par heure et par serveur

Si vous désirez prendre un café après cette heure et achever votre manifestation, nous mettrons à votre disposition des moyens adaptés et d'utilisation simple.

Nous vous rappelons que l'arrêt des manifestations pour une prestation servie en soirée est impérativement fixé à 4h00.

Pour vos sonorisations et effets de lumière, vous disposez de prises spécialement prévues à cet effet. La puissance maximale par prise est de 16 Ampères.

La puissance disponible par salle est :

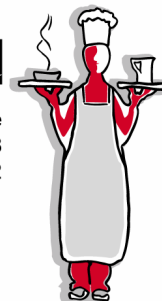
- Salle CHATEAU : 4 KW
- Salle CAVEAU : 8 KW
- Salle MALQUIN : 7 KW

---

Nous vous demandons d'ajuster le niveau sonore de la musique pour ne pas nuire au voisinage.

---

NOM DU CLIENT : .....  
 Jour de ma manifestation .....



## ■ NOS SALLES : DU LUNDI AU VENDREDI

### Pour réunion ou repas

SALLES (réunion)	Capacité (en carré)	Capacité (en forme de U)	Capacité (Théâtre)	TARIF Journée Cochez votre choix	TARIF ½ journées Cochez votre choix
<b>SALON VERT**</b>	24 pers.	22 pers.	30 pers.	<input type="checkbox"/> 70€	<input type="checkbox"/> 40€
<b>SALON JAUNE</b>	18 pers.	Réunion : 18 pers. Repas : 30 pers..	30 pers.	<input type="checkbox"/> 70€	<input type="checkbox"/> 40€
<b>HALTEBOURG**</b>	48 pers.	Repas : 60/80 pers Dansant : 74 pers.	150 pers.	<input type="checkbox"/> 100€	<input type="checkbox"/> 70€
<b>MALQUIN</b>	40 pers.	Réunion : 60 pers. Repas : 80 pers.	100 pers.	<input type="checkbox"/> 80€	<input type="checkbox"/> 50€
<b>CAVEAU**</b>	30 pers.	Réunion : 50 pers. Repas : 60 pers.	100 pers.	<input type="checkbox"/> 80€	<input type="checkbox"/> 50€

\*\* Salle équipée d'un écran

## ■ SONORISATION

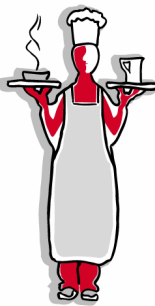
SONO (micro) .....	20€ .....	<input type="checkbox"/>
ECRAN.....	10€ .....	<input type="checkbox"/>
VIDEO PROJECTEUR + ECRAN.....	50€ .....	<input type="checkbox"/>
SONO VIDEO PROJECTEUR + ECRAN.....	60€ .....	<input type="checkbox"/>
RETRO PROJECTEUR + ECRAN .....	30€ .....	<input type="checkbox"/>

*Notre matériel vous est confié en état de marche en cas de problème, la réparation vous sera facturée.*

## ■ PRESTATIONS COMPLÉMENTAIRES

		Heures	Manifestation
■ Café d'accueil ou pause			
Café, thé, eau	1,00€*	<input type="checkbox"/>	_____
Café, thé, eau, jus de fruits, 2 minis viennoiseries	2,50€*	<input type="checkbox"/>	_____
■ Jus de fruits (1 litre)	2,50€*	<input type="checkbox"/>	_____
■ Eau (50 cl)	0,50€*	<input type="checkbox"/>	_____
■ Perrier (33 cl)	1,00€*	<input type="checkbox"/>	_____
■ Coca (33 cl)	1,00€*	<input type="checkbox"/>	_____
■ Repas midi au self	8,00€* avec café	<input type="checkbox"/>	_____
	9,00€* avec ¼ vin et café	<input type="checkbox"/>	_____
■ Repas midi ou soir service à table	14,00€* avec ¼ vin et café	<input type="checkbox"/>	_____

\*Prix unique



## ■ LOCATION DE SALLES POUR BANQUETS

	SAMEDI	DIMANCHE
Salle HALTEBOURG	260 €	180 €
Salle MALEQUIN	260 €	180 €
Salle CAVEAU	260 €	180 €
Salle SALON JAUNE	100 €	100 €
Salle SALON VERT	100 €	100 €
Salle du HALL DU CHATEAU (Uniquement les cocktails)		200 €
FORFAIT de location de HALTEBOURG (Samedi et dimanche)		380 €

### ■ RÉSERVATION :

Un acompte de 200 € à l'ordre de **SAUVOY RESTAURATION** vous sera demandé le plus rapidement possible, pour la réservation définitive de la salle, celui-ci vous sera déduit de la facture.

Lors de l'élaboration du menu vous devrez remplir quelques formalités soit :

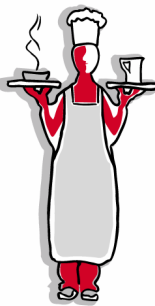
- Verser 50 % du devis, par chèque bancaire ou postal, qui sera débité,
- 1 chèque de caution de 500,00 € non encaissé et restitué après votre manifestation
- Fournir une attestation de votre responsabilité civile
- En cas d'annulation une somme forfaitaire de 60 € vous sera retenue pour frais de dossier.

### ■ RÉGLEMENT :

Le solde de la facture devra être effectué impérativement le lundi ou le mardi au maximum suivant une manifestation réalisée le Week-end, ou le lendemain d'une manifestation réalisée en semaine.

Une facture vous sera délivrée par le service restauration et vous recevrez par courrier de nos services comptables une facture acquittée si le règlement a été effectué en totalité.

En cas de salissure excessive ou de dégradation, une participation pour le nettoyage sera demandée.



## ■ LA DÉCORATION

**Monsieur KALFEIST et Madame LOUIS** sont à votre disposition pour vous renseigner sur les possibilités de décoration (des pitons sont installés sur les murs).

**Vous pouvez utiliser des boules, des suspensions, des sifflets, des chapeaux, etc...**

---

Les CONFÉTIS et les PÉTARDS sont **STRICTEMENT INTERDITS.**

---

*N.B. : Pour faciliter la mise ne place des décors munissez vous d'une échelle.*

- Dès la fin de votre manifestation, rassemblez sur une seule table vos derniers verres, couverts.
- Les bouteilles vides doivent être impérativement à l'extérieur du GRAND SAUVOY.
- Si les consignes ne sont pas respectées et en cas de salissures exagérées, un forfait de nettoyage de 100€ vous sera facturé.

---

Aucune denrée alimentaire ne doit être **APPORTÉES DE L'EXTERIEUR.**

---

### ■ MISE EN PLACE DES TABLES ET NAPPAGES (COCHEZ VOTRE CHOIX)

- Nappes blanches et serviettes en papier :
- Serviettes blanches 0,80 € par personne   
ou de couleur, rouge, verte, bleue, jaune, bordeaux
  
- Nappes blanches et serviettes tissées (Tycell) :
- Serviettes blanches 2,00 € par personne   
ou de couleur, rouge, verte, bleue, jaune, bordeaux

*N.B. : Vous avez la possibilité d'apporter vos nappes et serviettes (toutes nos tables sont rectangulaires 1,20 m x 0.80 m)*

- Un forfait de 3€ par couvert sera demandé pour toutes les manifestations extérieures  
(2 assiettes - 3 verres - un jeu de couvert)

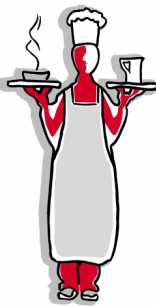
### ■ SI VOUS SOUHAITEZ APPORTER VOS BOISSONS (VINS, CHAMPAGNES, LIQUEURS, ....)

- Un « droit de bouchon\* » de 1€50 vous sera demande par convive.

Ce droit correspond à l'ouverture et au service du vin.

Vos bouteilles devront être apportées lors de la mise en place. Le personnel sera là pour vous accueillir, mettre vos boissons au frais et entendre vos attentes concernant le service des vins.

**NOUS RESTONS À VOTRE DISPOSITION POUR TOUT RENSEIGNEMENT  
OU PRÉCISION COMPLÉMENTAIRES**



## ■ COCKTAILS ET VINS D'HONNEUR

### LES COCKTAILS

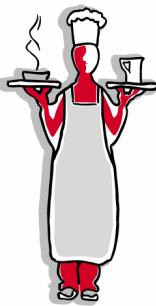
	Le verre de 10 cl		Le verre de 20 cl	
Kir Royal au Champagne	6,00 €	<input type="checkbox"/>	12,00 €	<input type="checkbox"/>
Kir au vin blanc	2,20 €	<input type="checkbox"/>	4,40 €	<input type="checkbox"/>
Kir au pétillant d'alsace:	3,50 €	<input type="checkbox"/>	7,00 €	<input type="checkbox"/>
Punch à la mirabelle (alcool du client)	3,70 €	<input type="checkbox"/>	7,40 €	<input type="checkbox"/>
Jus d'orange eau plate ou eau gazeuse	1,00 €	<input type="checkbox"/>	2,00 €	<input type="checkbox"/>
Champagne la bouteille .....	25€	<input type="checkbox"/>		

### LES AMUSE-BOUCHES

Cochez votre choix

Feuilletés Salés 30 g : par personne	0,55 €	<input type="checkbox"/>
Réductions Salées Chaudes : 1 pièce	0,85 €	<input type="checkbox"/>
Réductions Sucrées : 1 pièce	0,85 €	<input type="checkbox"/>
Toasts assortis : 1 pièce	0,60 €	<input type="checkbox"/>
Brochette de charcuterie : 1 pièce	1,50 €	<input type="checkbox"/>
Brochette de légumes : 1 pièce	1,50 €	<input type="checkbox"/>
Brochette de fromages : 1 pièce	1,50 €	<input type="checkbox"/>
Brochette de fruits frais : 1 pièce	2,00 €	<input type="checkbox"/>
Mini tartare en verrine: 1 pièce	1,80 €	<input type="checkbox"/>
Mini tartare de poisson en verrine: 1 pièce	1,80 €	<input type="checkbox"/>
Marmite Surprise 16 personnes 3 sandw/pers	32,00 €	<input type="checkbox"/>
Mini Sandwichs : 1 pièce	0,80 €	<input type="checkbox"/>





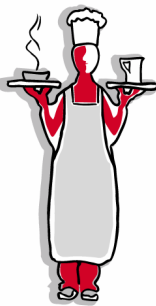
## ■ LES ENTREES DIVERSES

### LES ENTREES FROIDES

Cochez votre choix

Rillettes de canard maison sur chiffonnade de laitue	7,00 €	<input type="checkbox"/>
Mousson de canard sur lit de salade	4,70 €	<input type="checkbox"/>
Assortiment de crudités charcuteries (Jambon blanc, jambon fumé, fuseau lorrain, pâte en croûte rosette) (Salade tomate, œuf, carottes, céleri, betterave rouge, concombre, mais)	7,50 €	<input type="checkbox"/>
Guacamole d'avocat et crevette rose sauce cocktail	7,00 €	<input type="checkbox"/>
Cornet de jambon à la parisienne et œufs mimosa	6,00 €	<input type="checkbox"/>
Jambon fumé de pays sur lit d'orange aux 5 baies	8,95 €	<input type="checkbox"/>
Foies gras frais maison aux senteurs de figues et ses toasts chauds	14,00 €	<input type="checkbox"/>
Terrine bretonne	4,00 €	<input type="checkbox"/>
Pâté en croûte et sa décoration	4,90 €	<input type="checkbox"/>
Salade du Périgord (Foies et gésiers de volailles confits sur salade au vinaigre de framboise)	6,20 €	<input type="checkbox"/>
Ballottine de Volaille	4,90 €	<input type="checkbox"/>
Galantine pure Porc	4,90 €	<input type="checkbox"/>
Filet de canard fumé sur salade et sa décoration	7,50 €	<input type="checkbox"/>
Cornet de jambon à la parisienne (sur salade aux œufs mimosa)	6,50 €	<input type="checkbox"/>
Jambon fumé de pays sur lit de salade	6,50 €	<input type="checkbox"/>
Salade landaise (Jambon cru en lanière sur lit de salade, filet de canard, croûtons; tomate, œuf)	6,50 €	<input type="checkbox"/>
Assiette Périgourdine (Mousson de canard, croûtons, œuf dur, tomate sur lit de salade)	5,50 €	<input type="checkbox"/>
Salade Vosgienne (salade, lard fumé, croûtons, œuf dur, tomate, crème fraîche, vinaigrette)	5,50 €	<input type="checkbox"/>





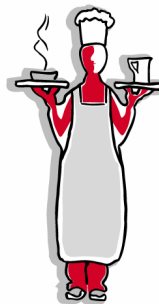
## ■ LES ENTREES DIVERSES

### LES ENTREES CHAUDES

Cochez votre choix

Fricassée de grenouilles aux petits légumes en gratin de parmesan	7,50 €	<input type="checkbox"/>
Cassolette d'escargots crème d'ail et persil	11,50 €	<input type="checkbox"/>
Quiche lorraine et ses salades mêlées	4.30€	<input type="checkbox"/>
Poêlée forestière sur lit de mâche aux amandes grillées	5.50€	<input type="checkbox"/>
Vol au Vent Duchesse (Poulet, champignons, quenelles de veau, liaison à la crème)	5,60 €	<input type="checkbox"/>
Gigolette de volaille farcie aux champignons des bois	5,50 €	<input type="checkbox"/>



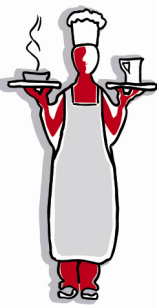


## LES ENTREES DE LA MER

### *LES ENTREES FROIDES*

La Part

Salade Nordique (Dés de saumon, tomate, lanières de saumon fumé, sauce citronnée)	7,10 €	<input type="checkbox"/>
Assiette océane (Filet de Hocky, riz cantonais, salade, bouquets, fruit de mer, tomate, œuf)	6,80 €	<input type="checkbox"/>
Saumon fumé sur toasts	6,20 €	<input type="checkbox"/>
Filet de Hocky en chaud froid sur lit de salade	6,00 €	<input type="checkbox"/>
L'assiette de 4 saumons et choux croquant au cumin (Rillettes, Tartare, Saumon cru mariné, Saumon fumé)	9,00 €	<input type="checkbox"/>
Salade de pâtes aux moules vinaigrette curry basilic	6,50 €	<input type="checkbox"/>
Médaille de langouste salade sur poireaux vinaigrette de ciboulette	14,50 €	<input type="checkbox"/>



## ■ LES ENTREES DE LA MER

### *LES ENTREES CHAUDES*

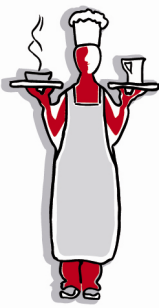
*La Part*

Tourte de la mer à l'émulsion de citron vert	6,70 €	<input type="checkbox"/>
Papillotes d'ailes de raies aux poireaux et câpres au beurre blanc	7,50 €	<input type="checkbox"/>
Saumon en papillotes	7,50 €	<input type="checkbox"/>
Dartois de saumon à l'oseille crème d'asperge	7,80 €	<input type="checkbox"/>
Rouleau de Saumon au blanc de poireaux sauce curry	6,50 €	<input type="checkbox"/>
Pavé de saumon	7,50 €	<input type="checkbox"/>
Feuilleté de saumon aux petits légumes	7,70 €	<input type="checkbox"/>
Brique de crevettes et fruits de mer au riz parfumé aux mangues	8,20 €	<input type="checkbox"/>
Chausson de Crabe et petits légumes (Vinaigrette tiède aux 3 agrumes)	7,70 €	<input type="checkbox"/>
Tartelette de Saint Jacques aux épinards (Crème d'anis et pleurotes)	7,10 €	<input type="checkbox"/>
Filet de loup de Mer	6,30 €	<input type="checkbox"/>
Corolle de sole (sole + farce fine roulé)	7,10 €	<input type="checkbox"/>
Mousseline de flétan	7,50 €	<input type="checkbox"/>
Pavé de flétan	7,70 €	<input type="checkbox"/>
Filet de Saint Pierre	7,50 €	<input type="checkbox"/>
Filet de Hocky	6,20 €	<input type="checkbox"/>

Décors : fleuron, rondelle de citron

Nos poissons peuvent être accompagnés de la sauce de votre choix :

- Sauce Dieppoise (crevettes et moules)
- Sauce fondue de poireaux
- Sauce Normande (à la crème)
- Sauce ciboulette
- Sauce à l'oseille
- Sauce Hollandaise



## ■ LES VIANDES

Cuisse de Poulet à l'américaine sauce tomate	5,20 €	<input type="checkbox"/>
Poule au Pot entière	4,80 €	<input type="checkbox"/>
Coq au Vin entier	4,80 €	<input type="checkbox"/>
Magret de canard aux pommes vertes, jus acidulé	7,20 €	<input type="checkbox"/>
Cuisse de canard confite, sauce porto	6,80 €	<input type="checkbox"/>
Escalope de Dinde forestière	6,50 €	<input type="checkbox"/>
Gigolette de Volaille farcie aux cèpes jus au Thym Vert	6,50 €	<input type="checkbox"/>
Cuisse de Lapin braisé à la moutarde à l'ancienne	5,80 €	<input type="checkbox"/>
Filet mignon de Porc au poivre vert	7,40 €	<input type="checkbox"/>
Longe de porc rôtie aux herbes sauce charcutière	6,40 €	<input type="checkbox"/>
Jambon à l'os jus au madère	8,10 €	<input type="checkbox"/>
Navarin d'agneau Printanier	6,50 €	<input type="checkbox"/>
Gigot d'agneau Vert pré jus à l'ail et romarin	8,40 €	<input type="checkbox"/>
Tête de Veau ravigote frais	6,80 €	<input type="checkbox"/>
Médailon de Veau aux girolles sauce whisky	10,90 €	<input type="checkbox"/>
Rôti de veau		<input type="checkbox"/>
Estouffade de Bœuf à la bourguignonne	6,80 €	<input type="checkbox"/>
Faux filet poêle a l'oignon rouge	9,40 €	<input type="checkbox"/>
Filet de bœuf aux morilles sauce foie gras	13,40 €	<input type="checkbox"/>
Noix de joue de Boeuf aux arachides et piment doux	8,60 €	<input type="checkbox"/>

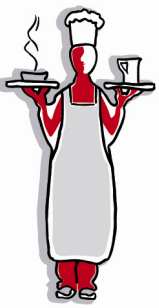
## ■ LE GIBIERS (TARIFS SUIVANT LES COURS)

Pavé de Biche pané au cerfeuil (crème de myrtilles)	<input type="checkbox"/>
Cuissot de Chevreuil grand veneur	<input type="checkbox"/>
Filet de faisan aux truffes de chine	<input type="checkbox"/>
Sauté de Lièvre mariné aux 7 épices (crème douce échalote et ciboulette)	<input type="checkbox"/>
Filet Mignon de sanglier aux châtaignes (sauce vin rouge)	<input type="checkbox"/>

**Tous les plats chauds sont accompagnés de trois garnitures comprenant**  
1 féculent + 1 légume vert et selon le plat choisi, champignons, tomate  
ou autres purées, flan ou fricassée.

### ■ GARNITURES AUX CHOIX :

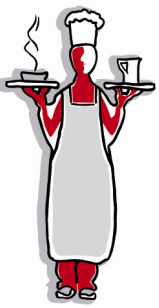
Gratin Dauphinois	Gratin de courgettes
Pomme Parisienne (sautées rondes)	Fond d'artichaut, petits pois
Pomme Paysanne avec lardons (cubes)	Pommes boulangères (vapeur + jus)
Pomme paillason (rondes genre beignets)	Haricots verts en fagots (20 personnes max.)
Purée Crécy (pomme de terre, carotte)	Purée d'épinards
Purée de brocolis	Poêlé Forestière
Purée de céleris	Brocolis
Endives braisées	Fleurette de choux fleur
Carottes glacées en bâtonnet	Champignons sautés
Pommes lyonnaises (frit +oignons)	Tomate Provençale



## ■ LES PLATS UNIQUES – 12€

Moules frites	<input type="checkbox"/>
Choucroute à l'Alsacienne	<input type="checkbox"/>
Choucroute du pêcheur	<input type="checkbox"/>
Hachis Parmentier, salade verte	<input type="checkbox"/>
Couscous	<input type="checkbox"/>
Potée Lorraine	<input type="checkbox"/>
Cassoulet	<input type="checkbox"/>
Tartare de bœuf, Frites, Salade	<input type="checkbox"/>
Paella	<input type="checkbox"/>
Bæckeofe	<input type="checkbox"/>
Moussaka	<input type="checkbox"/>





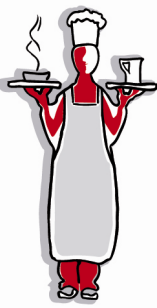
## ■ INTERLUDE

Sorbet au champagne	2,20 €	<input type="checkbox"/>
Trou lorrain à la mirabelle	2,20 €	<input type="checkbox"/>
Sorbet au calvados	2,20 €	<input type="checkbox"/>
Sorbet au marc de Gewurztraminer	2,20 €	<input type="checkbox"/>
Sorbet au marc de bourgogne	2,20 €	<input type="checkbox"/>



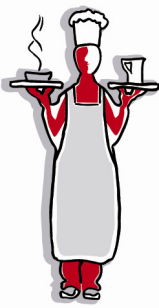
## ■ SALADES ET FROMAGES

Salade verte	1,60 €	<input type="checkbox"/>
Salade lorraine (frisée, lardons et œufs durs)	2,10 €	<input type="checkbox"/>
Salade jurassienne (laitue et gruyère)	2,10 €	<input type="checkbox"/>
Salade aux noix (laitue et cerneaux de noix)	2,10 €	<input type="checkbox"/>
Assiette du fromager (salade verte et 2 parts de fromages)	2,70 €	<input type="checkbox"/>
Plateaux de fromages brie, St Paulin, bleu, chèvre, gruyère, munster	2,50 €	<input type="checkbox"/>



## ■ LES DESSERTS

Assiette gourmande (Réductions sucrées 5 pièces) <i>(part de bavarois fraise avec crème anglaise)</i>	8,50 €	<input type="checkbox"/>
Bavarois fraise /framboise ou caramel, crème anglaise	3,60 €	<input type="checkbox"/>
Tarte normande	3,60 €	<input type="checkbox"/>
Biscuit anniversaire (crème légère, griottes, recouvert de pâte d amande)	3,60 €	<input type="checkbox"/>
Coupe fantaisie aux 3 boules	4,50 €	<input type="checkbox"/>
Forêt noire	4,30 €	<input type="checkbox"/>
Fraisier	4,30 €	<input type="checkbox"/>
Golden délicious (crème pâtissière pomme et meringue)	4,00 €	<input type="checkbox"/>
Mousse de framboise	4,50 €	<input type="checkbox"/>
Nougat glacé au coulis de fruits rouge	6,20 €	<input type="checkbox"/>
Nougatine mousseline praliné croquante	4,30 €	<input type="checkbox"/>
Omelette norvégienne	4,50 €	<input type="checkbox"/>
Pavé de cacao sur crème anglaise	4,70 €	<input type="checkbox"/>
Pièce montée en choux avec sujet (3 choux) forme cône	4,30 €	<input type="checkbox"/>
Pièce montée en choux avec sujet (5 choux) forme cône	4,70 €	<input type="checkbox"/>
Pièce montée thème chapelle, y compris croquante et sujet (3 Choux)	4,90 €	<input type="checkbox"/>
Pièce montée autre thème... (3 choux)	5,90 €	<input type="checkbox"/>
Poirier délicious (gâteau aux poires)	3,90 €	<input type="checkbox"/>
Buffet de desserts au choix (à partir de 50 personnes)	4,50 €	<input type="checkbox"/>
Truffier ganache, chocolat crème, génoise chocolat	4,30 €	<input type="checkbox"/>
Vacherin Glacé.(Parfum: Vanille, cassis, fraise, poire, chocolat)	4,20 €	<input type="checkbox"/>
Gâteau du Grand Sauvoy (Bavaroise mirabelle et bavaroise chocolat)	4,00 €	<input type="checkbox"/>



**Aux choix unique \* cocher les cases**

- |   |                          |   |   |
|---|--------------------------|---|---|
| 3 Crudités au choix avec décoration<br><i>ou</i>              | <input type="checkbox"/> |   | ▪ 3 Charcuteries au choix avec décoration |
| 2 Crudités au choix et 1 poisson avec décoration<br><i>ou</i> | <input type="checkbox"/> | + | ▪ 2 viandes au choix avec décoration      |
| 2 Crudités au choix et 1 Salade de la Mer                     | <input type="checkbox"/> |   | ▪ 1 Fromage                               |
|   |                          |   | ▪ 1 Dessert                               |
|   |                          |   | ▪ 1 Pain de 80 gr                         |

*Crudités*

Céleris Râpés	<input type="checkbox"/>	Salade pomme de terre et de cervelas	<input type="checkbox"/>
½ Tomate pré-tranchées	<input type="checkbox"/>	Salade de pomme de terre et jambon	<input type="checkbox"/>
Carottes Râpées	<input type="checkbox"/>	Salade de cœurs d'artichauts	<input type="checkbox"/>
Macédoine de légumes	<input type="checkbox"/>	Salade de riz et de thon	<input type="checkbox"/>
Salade de pomme de terre	<input type="checkbox"/>	Taboulé	<input type="checkbox"/>
Salade verte aux noix	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>

**Dans chaque plateau, les accessoires sont compris :**

- 1 couteau
- 1 fourchette
- 1 petite cuillère en plastique
- 1 serviette snack en papier

*Charcuterie*

½ tranche de Terrine de Campagne	<input type="checkbox"/>	½ tranche de Mousson de canard	<input type="checkbox"/>
½ tranche de Jambon Supérieur	<input type="checkbox"/>	½ tranche de Rillettes	<input type="checkbox"/>
½ tranche de Pâté de Tête	<input type="checkbox"/>	½ tranche de Pâté en Croûte	<input type="checkbox"/>
½ tranche de Jambon Cru	<input type="checkbox"/>	2 tranche de Saucisson à l'ail	<input type="checkbox"/>
½ tranche de Galantine	<input type="checkbox"/>	2 tranche de Fuseau Lorrain	<input type="checkbox"/>
½ tranche de Mortadelle	<input type="checkbox"/>	½ tranche de Roulade aux Olives	<input type="checkbox"/>
		1 tranche de rosette	<input type="checkbox"/>

**Assaisonnement :**

- Sel
- Poivre
- Moutarde

*Viandes*

1 tranche de Rôti de Porc	<input type="checkbox"/>	1 Haut de cuisse de Poulet	<input type="checkbox"/>
1 tranche de Rosbif	<input type="checkbox"/>	1 Pilon de Poulet	<input type="checkbox"/>
1 tranche de Filet de dinde	<input type="checkbox"/>	1 Tranche rôti de dindonneau	<input type="checkbox"/>

*Poisson*

Filet de Hocky	<input type="checkbox"/>	Cocktail de Fruits de Mer	<input type="checkbox"/>
Cubes de poisson	<input type="checkbox"/>	Cocktail de Crevettes	<input type="checkbox"/>
Filet de Saumon	<input type="checkbox"/>	Cocktail de Surimis	<input type="checkbox"/>
1 tranche de terrine de poisson	<input type="checkbox"/>		

*Fromage*

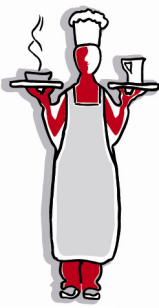
Brie	<input type="checkbox"/>	½ Chèvre	<input type="checkbox"/>
Ail et Fines Herbes	<input type="checkbox"/>	Tome Blanche	<input type="checkbox"/>
Gruyère	<input type="checkbox"/>	Tome Grise	<input type="checkbox"/>
Bleu	<input type="checkbox"/>	Pastor chaume	<input type="checkbox"/>
Morbier	<input type="checkbox"/>	Camembert	<input type="checkbox"/>
Munster	<input type="checkbox"/>		

*Desserts*

Eclair Vanille	<input type="checkbox"/>	Tarte au Crumble	<input type="checkbox"/>
Eclair Chocolat	<input type="checkbox"/>	Tarte au Citron	<input type="checkbox"/>
Tarte aux Pommes	<input type="checkbox"/>	Gâteau au Chocolat	<input type="checkbox"/>

*Boissons en options*

¼ de Rouge : 2,00 €	<input type="checkbox"/>	¼ de blanc : 2,00 €	<input type="checkbox"/>
¼ de Rosé : 2,00 €	<input type="checkbox"/>	Eau de source 50 cl : 1,00 €	<input type="checkbox"/>



## NOS BUFFETS

Présentation du Buffet en fonction du ou des nombres sur des plats décorés, papillon, Guitare, Marquises etc...

### PROPOSITION 17,00€

Céleris Rémoulade  
Carottes Râpées  
½ Tomate Pré- tranchée  
Concombres  
Taboulé.

#### Décoration

Feuille de Salade, Œufs durs, persil, Radis,  
Olives vertes et Noires, Cornichons, Tomate

½ tranche de Terrine de Campagne  
½ tranche de Jambon Supérieur  
½ tranche de Jambon cru  
1 tranche de Rosette  
1 tranche de Fuseau Lorrain.

#### Décoration

Feuille de Salade - Œufs durs - Persil -  
Radis, Olives vertes et Noires - Cornichons,  
Tomate

### PROPOSITION 20,00€

#### Crudités

Céleris Rémoulade  
Carottes Râpées  
½ Tomate Pré- tranchée  
Concombres  
Taboulé.

#### Décoration

Feuille de Salade, Œufs durs, persil, Radis,  
Olives vertes et Noires, Cornichons, Tomate

#### Charcuterie

½ tranche de Terrine de Campagne  
½ tranche de Jambon Supérieur  
½ tranche de Jambon cru  
1 tranche de Rosette  
1 tranche de Fuseau Lorrain.

#### Décoration

Feuille de Salade - Œufs durs - Persil - Radis  
- Olives vertes et Noires - Cornichons -  
Tomate

### PROPOSITION 24,00€

Céleris Rémoulade  
Carottes Râpées  
½ Tomate Pré- tranchée  
Concombres  
Taboulé.

#### Décoration

Feuille de Salade, Œufs durs, persil, Radis,  
Olives vertes et Noires, Cornichons, Tomate

½ tranche de Terrine de Campagne  
½ tranche de Jambon Supérieur  
½ tranche de Jambon cru  
1 tranche de Rosette  
1 tranche de Fuseau Lorrain.  
3 tranches de Magret Fumé

#### Décoration

Feuille de Salade - Œufs durs - Persil - Radis  
- Olives vertes et Noires - Cornichons -  
Tomate

#### Poissons

1 T Terrine aux 2 Poissons  
Sur lit de Gelée

#### Viande

Haut de cuisse de Poulet.  
1 T de Filet de Dinde

#### Décoration

Feuille de Salade - Œufs durs - Persil - Radis  
- Olives vertes et Noires - Cornichons -  
Tomates

Haut de cuisse de Poulet.  
1 T de Rosbif sur lit de Salade

#### Décoration

Feuille de Salade - Œufs durs - Persil - Radis  
- Olives vertes et Noires - Cornichons -  
Tomates

#### Plateau aux 4 fromages

Brie  
Chaume  
Morbier  
½ Chèvre

Brie  
Chaume  
Morbier  
½ Chèvre

Brie  
Chaume  
Morbier  
½ Chèvre  
Gruyères

#### Dessert

Bavarois aux Fruits rouges

Bavarois aux Fruits rouges

Bavarois aux Fruits rouges

#### Café

#### Pains

1 T de Pain aux Noix  
1 T de Pain aux Raisins  
1 Pain Serviette

1 T de Pain aux Noix  
1 T de Pain aux Raisins  
1 Pain Serviette

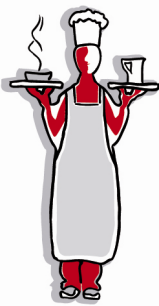
1 T de Pain aux Noix  
1 T de Pain aux Raisins  
1 Pain Serviette

#### Sauce accompagnement

Sauce Vinaigrette  
Sauce Mayonnaise - Moutarde  
Sauce Provençale  
Sauce aioli  
Cornichons  
Olives vertes et Noires

Sauce Vinaigrette  
Sauce Mayonnaise - Moutarde  
Sauce Provençale  
Sauce aioli  
Cornichons  
Olives vertes et Noires

Sauce Vinaigrette  
Sauce Mayonnaise - Moutarde  
Sauce Provençale  
Sauce aioli  
Cornichons  
Olives vertes et Noires



## NOS BUFFETS AVEC PLAT CHAUD

### PROPOSITION A 28,00 €

Concombres ▪ Choux-fleurs  
Cœurs de Palmier ▪ Carottes Bâtonnets  
Asperges ▪ tomates ▪ Brocolis

Salade Bracieux  
(Batavia ▪ chèvre ▪ jambon ▪ croûtons ▪ oeufs)

Terrine aux 2 Poissons sur lit de Gelée

Jambon cru ▪ Jambon Supérieur ▪ Rosette  
Galantine ▪ Fuseau Lorrain,  
Mousson de Canard ▪ 3 T de Magrets Fumé

Cuisse de Canard Confité à l'orange  
Pommes fondantes  
Salsifis au jus  
Carottes Grelots

Plateau de fromages fins

Truffier au chocolat

Café

### PROPOSITION A 34,00 €

Concombres ▪ Choux-fleurs  
Cœurs de Palmier ▪ Carottes Bâtonnets  
Asperges  
½ Tomate au cocktail de crevettes  
Œufs mimosa

Saumon fumé  
Filet de Hocky sur lit de macédoine

Jambon cru  
Galantine  
Pâté en croûte  
Mousson de canard  
Carré de Veau Primeur  
Sauce aux Giroles  
Carottes ▪ navets ▪ Petits pois,  
Haricots verts ▪ Pomme de terre rissolés

Salade verte  
Plateau de Fromages fins

Saveur à la Mirabelle

Café

### PROPOSITION A 38,00 €

Œufs mimosa ▪ Asperges pic-nic  
Cœurs de Palmier ▪ Carottes bâtonnets  
½ Tomate au cocktail de Fruits de mer  
Brocolis

Pavé de Saumon  
Sauce Mousseline

Jambon cru ▪ Jambon Supérieur ▪ Rosette  
Galantine ▪ Fuseau Lorrain,  
Mousson de Canard  
3 T de Magrets Fumé

Médaille de filet Mignon de Veau  
Sauce Crémée aux Champignons des bois  
Purée de Carottes  
½ Tomate à la Provençale  
Pomme de Terre Boulangère

Plateau de fromages fins

Délices des tropiques

Café

### PROPOSITION A 44,00 €

Ballottine  
Jambon fumé de pays  
Jambon braisé à l'ananas  
3 T de magrets de Canard Fumé  
½ Médaille de foie gras de canard  
Terrine de lapin

Chaud froid de filet de loup de Mer  
sur lit de riz cantonnais  
Crevette Bouquet

Filet de bœuf

Ou

Porcelet entier farci au four (40 Personnes)

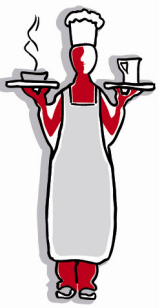
Ou

Filet de Bœuf Braisé sauce aux Morilles  
Poêlée Villageoise ▪ champignons  
Sautés à la Crème ▪ Gratin Dauphinois

Plateaux de fromages

Cottage avec sa mousseline au chocolat blanc

Café



## ■ BUFFET GASTRONOMIQUE

### PROPOSITION A 49,00 €

Cocktail de crabe  
Terrine de Saint Jacques  
Saumon en Bellevue



Salade exotique  
Plateau d'Argenteuil  
Ballottine de volaille  
Farandole aux jambons  
Médailillon de foie gras



Filet de boeuf ou filet mignon de veau  
Sauce Crémée  
Aux champignons des bois  
Purée de Carottes  
½ Tomate à la provençale  
Pomme de terre boulangère



Salade



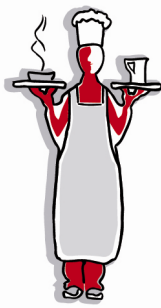
Plateau de fromages  
Brie  
Chaume  
Morbier  
½ Chèvre



Nougatine  
Sur crème anglaise  
Et  
Pièce montée en forme de Chapelle



Café



## ■ MENU A 15€ (au choix)



Salade mêlée  
Carottes râpées  
Céleris rémoulade  
Concombres

*Décoration :*

Œuf dur ▪ Tomate ▪ Persil

### *Entrée*



Salade mêlée  
½ de terrine  
2 t de rosette  
1 tranche de fromage de tête

*Décoration :*

Œuf dur ▪ Tomate ▪ Persil



Salade mêlée  
Poisson sur lit de macédoine  
Salade mêlée

*Décoration :*

Œuf dur ▪ Tomate ▪ Persil



Longe de porc braisée  
Sauce aux Champignons  
Petits pois à la française  
¼ de tomate à la provençale  
Purée de pomme de terre

### *Plat principal*



Filet de poisson à la Viennoise  
Sauce aïoli  
Gratin de choux-fleurs  
Pomme de terre persillée



Langue de bœuf sauce piquante  
Riz pilaf  
Ratatouille

### *Assiette de salade et fromages*



Salade mêlée ▪ Brie ▪ Chaume



Salade ▪ St Paulin ▪ ½ chèvre



Salade ▪ Mimolette ▪ Gruyères

### *Dessert*



1 part de tarte aux pommes



Bavarois au caramel



1 salade de fruits  
1 tranche de brioche

### *Café*

## ■ SUPPLÉMENT BOISSONS

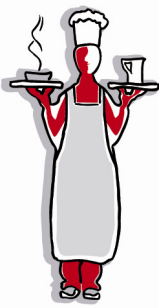
¼ de vin rouge 2,60€ par personne

Eau de source (50cl) 1,00€ par personne

Boisson du client

Droit de bouchon

1,00€ sera facturé par personne



## ■ MENU A 18€ (au choix)



Salade Bracioux  
(Salade • Chèvre • Jambon de dinde  
• Œuf dur • Croûtons • Vinaigrette)

*Décoration :*

Œuf dur • Tomate • Persil



Salade mêlée  
½ tranche de Galantine  
½ tranche de jambon supérieur  
Carottes & Céleris râpés • Tomate

*Décoration :*

Œuf dur • Tomate • Persil



Salade mêlée  
Dartois de la mer  
Sauce Hollandaise

*Décoration :*

Œuf dur • Tomate • Persil



Longe de porc braisée  
à la Mirabelle  
Sauce aux Mirabelles  
Haricots verts • Choux-fleurs •  
Pommes Parisienne



Filet de Hocky  
Sauce fondue de poireaux

Haricots beurre persillé  
Jeunes carottes  
Pommes vapeur



Rôti de bœuf braisé (Paleron)  
Sauce brune

Carottes au jus  
Pommes rosti  
Brocolis à l'ail persillé

### *Assiette de salade et fromages*



Salade mêlée • Brie • St Paulin



Salade mêlée • Camembert  
• Morbier



Salade mêlée • Gruyères  
• Bûche du pila



Golden délicieux



Bavarois à la framboise



Truffier au chocolat

### *Café*

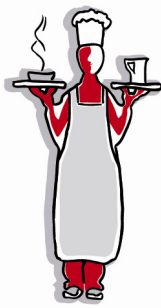
#### ■ SUPPLÉMENT BOISSONS

¼ de vin rouge            2,60€ par personne  
Eau de source (50cl)    1,00€ par personne

Boisson du client

Droit de bouchon

1,00€ sera facturé par personne



## ■ MENU A 21,50€ (au choix)

### Entrée

Assiette du marcheur  
1 tranche de pâté en croûte  
½ tranche de jambon cru  
2 tranches de rosette  
Céleris rémoulade  
Tomate pré tranchée  
Concombres

*Décoration :*

Œuf dur ▪ Tomate ▪ Persil ▪ Cornichons

1 tranche de terrine aux 2 poissons  
Sur lit de riz cantonnais  
Mayonnaise

*Décoration :*

Œuf dur ▪ Tomate ▪ Persil

Salade mêlée  
Quiche aux lards

*Décoration :*

Œuf dur ▪ Tomate ▪ Persil

### Plat principal

Sauté de porc aux olives  
Sauces aux champignons  
Endives braisées  
Carottes  
Bâtonnets  
Gratin dauphinois

Cuisse de cannettes  
Sauce à l'estragon  
Navets glacés  
Tombées de courgettes  
Pommes paillassons

Filet de saumon à la crème d'aneth  
Haricots plats  
Purée de betteraves  
Pommes écrasées à l'ail

### Assiette de salade et fromages

Salade mêlée ▪ Tome grise  
▪ Camembert

Salade mêlée ▪ Brie  
▪ St Paulin

Salade mêlée ▪ ½ Chèvre  
▪ Morbier

### Dessert

Choux à la crème

Charlotte aux poires  
au coulis de poires

Pavé cacao sur crème anglaise

### Café

## ■ SUPPLÉMENT BOISSONS

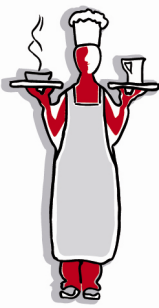
¼ de vin rouge 2,60€ par personne

Eau de source (50cl) 1,00€ par personne

Boisson du client

Droit de bouchon

1,00€ sera facturé par personne



## ■ MENU A 24,00€ (au choix)

☐  
Salade mêlée  
Pâté lorrain

*Décoration :*

Œuf dur ▪ Tomate ▪ Persil

### Entrée

☐  
Salade périgourdine  
Salade mêlée  
Mousson de canard  
Croûtons  
3 tranches de magret fumé

*Décoration :*

Œuf dur ▪ Tomate ▪ Persil ▪ Cornichons

☐  
Assiette de la mer  
Mousseline de flétan  
Sauce aux côtes de bettes

*Décoration :*

Fleuron ▪ Rondelle de citron persillé ▪  
Tomate

☐  
Pavé de loup de mer  
Sauce au gingembre  
Choux-fleurs  
Pommes persillées  
½ Tomate à la provençale

### Plat principal

☐  
Cœur de rumsteack  
Sauce porto  
Haricots verts provençales  
Carottes grelots  
Gratin dauphinois

☐  
Cuisse de poule  
Sauce aux morilles  
Riz safrané  
Riste d'aubergine  
½ Tomate à la provençale

### Assiette de salade et fromages

☐  
Salade mêlée aux noix  
▪ Brie ▪ Chaume

☐  
Salade mêlée aux noix  
Morbier ▪ Roblochon

☐  
Salade mêlée aux noix  
Bleu ▪ Bûche du Pila

☐  
Omelette norvégienne

### Dessert

☐  
Nougatine praliné

☐  
Truffier au chocolat

### Café

## ■ SUPPLÉMENT BOISSONS

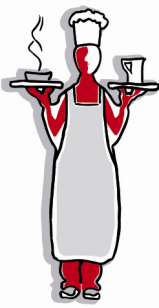
¼ de vin rouge 2,60€ par personne

Eau de source (50cl) 1,00€ par personne

Boisson du client

Droit de bouchon

1,00€ sera facturé par personne



## ■ MENU A 27,00€ (au choix)

□  
Salade mêlée  
Tourte lorraine

*Décoration :*  
Œuf dur ▪ Tomate ▪ Persil

□  
Sauté de veau maringo  
Sauce maringo  
Jardinière de légumes persillées  
½ Tomate à la provençale

□  
Salade mêlée  
▪ Brie ▪ Chaume ▪ St Paulin

□  
Omelette norvégienne

### Entrée

□  
Assiette océane  
Salade mêlée  
Filet de hocky  
Crevettes décortiquées  
Lit de riz aux herbes  
Fruits de mer  
Surimi  
Crevette bouquet

*Décoration :*  
Œuf dur ▪ Tomate ▪ Persil ▪ Mayonnaise

### Plat principal

□  
Magret de canard en aiguillette  
Sauce à l'orange  
Salsifis au jus  
Carottes grelots persillées  
Pomme de terre fondante

### Assiette de salade et fromages

□  
Salade mêlée  
Tome blanche ▪ Morbier ▪ Munster

### Dessert

□  
Omelette norvégienne

### Café

□  
Farandole aux 3 jambons  
Salade mêlée aux noix  
1 tranche de jambon cru fumé  
1 tranche de jambon supérieur  
1 tranche de magret de canard

*Décoration :*  
Œuf dur ▪ Tomate ▪ Persil ▪ Beurre ▪  
Cornichons

□  
Pavé de flétan  
Sauce citronnée  
Lit dépinard crémé  
Riz aux champignons  
½ Tomate à la provençale

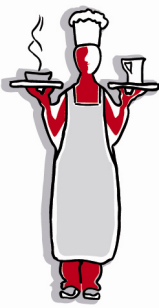
□  
Salade mêlée  
▪ Brie ▪ Bleu ▪ Bûche du Pila

□  
Omelette norvégienne

## ■ SUPPLÉMENT BOISSONS

¼ de vin rouge            2,60€ par personne  
Eau de source (50cl)    1,00€ par personne

Boisson du client  
Droit de bouchon  
1,00€ sera facturé par personne



## ■ MENU A 32,00€ (au choix)

☐  
**Salade Landaise**  
Salade mêlée  
Gésiers confits  
Foie gras  
Magret de canard fumé

*Décoration :*  
Œuf dur ▪ Tomate ▪ Persil

### 1<sup>ère</sup> Entrée

☐  
**Salade de Champignons**  
Salade mêlée  
2 tranches de jambon cru  
Champignons de paris  
Vinaigrette

*Décoration :*  
Œuf dur ▪ Tomate ▪ Persil ▪ Beurre

☐  
**Salade Nordique**  
Salade mêlée  
Dés de saumon  
Tomate  
Lanière de saumon fumé  
Surimis  
Vinaigrette crémée citronnée

*Décoration :*  
Œuf dur ▪ Tomate ▪ Persil

☐  
Feuilleté de grenouille sauce safran

### 2<sup>ème</sup> Entrée

☐  
Papillote de saumon  
aux petits légumes

☐  
Timbale d escargots au vermouth

### Trou Lorrain

Sorbet à la mirabelle  
*(Alcool fourni par le client)*

### Plat principal

☐  
Gigot d'agneau Vert pré  
Jus au thym vert  
Flageolets persillés  
Pommes noisette  
½ tomate à la provençale

☐  
Gigotelette de volaille  
farciée aux cèpes  
Sauce aux raisins  
Purée de brocolis, carotte Grelots  
Gratin dauphinois

☐  
Carré de veau primeur  
Sauce aux giroles  
Carottes, navets, petits pois,  
haricots verts  
Pommes de terre rissolées

### Assiette de salade et fromages

☐  
Salade mêlée  
▪ Brie ▪ Chaume ▪ Tome Grise

☐  
Salade mêlée  
Brie ▪ Rebolochon ▪ Bûche du pila

☐  
Salade mêlée  
Chèvre frais ▪ Chaume ▪ Mimolette

☐  
Tarte au Crumble  
Glacé à la vanille

*Dessert*  
☐  
Tulipe au 3 sorbets  
Coulis de fruits rouges

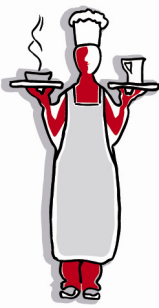
☐  
Forêt noire à la crème de vanille

### Café

## ■ SUPPLÉMENT BOISSONS

¼ de vin rouge            2,60€ par personne  
Eau de source (50cl)    1,00€ par personne

Boisson du client  
Droit de bouchon  
1,00€ sera facturé par personne



## ■ MENU A 37,00€ (au choix)

ou 42,50€ avec nappes et serviettes en tissus

### 1<sup>ère</sup> Entrée

#### Farandole aux 3 jambons

Salade mêlée aux noix  
1 tranche de jambon cru fumé  
1 tranche de jambon supérieur  
1 tranche de jambo cuit fumé

#### Décoration :

Œuf dur ▪ Tomate ▪ Persil  
Beurre ▪ Cornichons

#### Médailillon de saumon en belle vue

½ tomate macédoine  
½ œuf mimosa  
Crevette bouquet  
Cocktail de crevettes décortiquées

#### Décoration :

Œuf dur ▪ Tomate ▪ Persil ▪ Mayonnaise

#### Salade Nordique

Salade mêlée  
Dés de saumon  
Tomate  
Lanière de saumon fumé  
Surimis  
Vinaigrette crémée citronnée

#### Décoration :

Œuf dur ▪ Tomate ▪ Persil

### 2<sup>ème</sup> Entrée

Feuilleté de St Jacques à la parisienne

Bouchée à la reine au ris de veau

Timbale d escargots au vermouth

### Trou Lorrain

Sorbet à la mirabelle  
(Alcool fourni par le client)

### Plat principal

Filet de bœuf braisé au four  
Sauce morilles  
Flan de haricots vert  
½ tomates à la provençale  
Pommes Duchesse

Médailillon de veau sauce aux cèpes  
Poêlée villageoise  
½ tomate à la provençale  
Galette de pomme de terre

Carré de veau primeur  
Sauce aux girolles  
Carottes, navets, petits pois,  
haricots verts  
Pommes de terre rissolées

### Assiette de salade et fromages

Salade mêlée  
Brie ▪ Reblochon ▪ ½ chèvre

Salade mêlée  
Brie ▪ Chaume ▪ Morbier

Salade mêlée  
Bûche du pila ▪ Tome Noire ▪  
Mozzarella

### Dessert

Saveur à la mirabelle

Délice des tropiques

Cottage à la Mousseline  
au chocolat blanc

### Café

## ■ SUPPLÉMENT BOISSONS

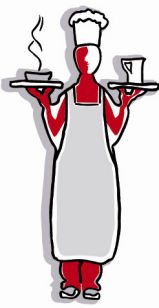
¼ de vin rouge 2,60€ par personne

Eau de source (50cl) 1,00€ par personne

Boisson du client

Droit de bouchon

1,00€ sera facturé par personne



## ■ MENU A 40,00€ (AU CHOIX)

ou 45€ avec nappes et serviettes en tissus



Caille farcie au foie gras  
Semis désossée  
sur toast et lit de gelée au porto

*Décoration :*

Œuf dur ▪ Tomate ▪ Persil

### 1<sup>ère</sup> Entrée



#### *Assiette océane*

Salade mêlée  
Filet de hocky  
Crevette décortiquées  
Lit de riz aux herbes  
Fruits de mer  
Surimi  
Crevette de bouquet

*Décoration :*

Œuf dur ▪ Tomate ▪ Persil ▪ Mayonnaise



Farandole aux 3 jambons  
Salade mêlée aux noix  
1 tranche de jambon cru fumé  
1 tranche de jambon supérieur  
1 tranche de jambon cuit fumé

*Décoration :*

Œuf dur ▪ Tomate ▪ beurre ▪ Cornichons  
▪ Persil



Duo de saumon  
Flétan au coulis de crevette roses  
*Décoration :*  
Fleuron ▪ Citron persillé

### 2<sup>ème</sup> Entrée



Tourte aux grenouilles

*Décoration :*

Œuf dur ▪ Tomate ▪ Persil



Filet de truite aux amandes  
*Décoration :*  
Œuf dur ▪ Tomate ▪ Persil

### *Trou Lorrain*

Sorbet à la mirabelle  
(Alcool fourni par le client)

### *Plat principal*



Médaille de filet mignon de veau  
Sauce crémée aux champignons  
des bois  
Purée de carottes  
½ tomate à la provençale  
Pomme de terre boulangère



Filet de bœuf braisé  
Sauce pompadour  
Flan de haricot vert  
½ tomate à la provençale  
Gratin dauphinois



Pavé d'autruche  
Sauce aux poivre vert  
Nid d'épinard aux champignons  
½ tomate à la provençale  
Pomme duchesse



Salade mêlée  
Brie ▪ Reblochon ▪ Munster



Salade mêlée  
Brie ▪ Reblochon ▪ Morbier



Salade mêlée  
Brie ▪ Tome grise ▪ ½ chèvre

### *Assiette de salade et fromages*



Truffier et sa mousseline à la  
ganache



Nougat glacé au coulis de fruits  
rouges



Tiramisu au concassée de  
bergamote

### *Dessert*

### *Café*

## ■ SUPPLÉMENT BOISSONS

¼ de vin rouge 2,60€ par personne  
Eau de source (50cl) 1,00€ par personne

Boisson du client  
Droit de bouchon  
1,00€ sera facturé par personne

