

→ 14

→ 14 A

→ 13

→ 13 A

→ 14

→



FILM NEGATIVE



FILM NEGATIVE



FILM NEGATIVE

FILM NEGATIVE

DÉCOUVREZ *Les menus*

Un savoir-faire depuis des années pour que vos soirées soient mémorables



MENU

AVEC SERVICE

Menu Festif 39,80€ TTC

7 AMUSE-BOUCHES, 4 ENTRÉES, 3 PLATS CHAUDS

Buffet Gourmet 48,10€ TTC

5 AMUSE-BOUCHES, 5 ENTRÉES, 3 PLATS CHAUDS

Menu Tradition 49,80€ TTC

6 AMUSE-BOUCHES, 4 ENTRÉES, 3 PLATS CHAUDS

Mix Cocktails 49,80€ TTC

12 AMUSE-BOUCHES, 3 PLATS CHAUDS

Cocktail Dînatoire 49,80€ TTC

6 AMUSE-BOUCHES, 11 ENTRÉES, 5 DESSERT

Buffet Épicurien 54,80€ TTC

7 AMUSE-BOUCHES, 5 ENTRÉES, 3 PLATS CHAUDS

Menu Prestige 68,80€ TTC

6 AMUSE-BOUCHES, 2 ENTRÉES, 2 PLATS CHAUDS



MENU FESTIF



PREMIÈRE PARTIE

BOISSONS

COCKTAIL DE JUS FRUITS FRAIS ET PRESSÉS

COCA, ORANGINA, JUS DE FRUITS, SCHWEPPES, PERRIER EAU MINÉRALE ET EAU GAZEUSE
EN OPTION : WHISKY, PUNCH MAISON, VODKA, BIÈRE PRESSION

AMUSE-BOUCHES (7 PIÈCES PAR PERSONNE) À L'ASSIETTE

- MINI BOUCHÉE DE PALMISTE
- TATAKI DE THON MARINÉ
- BEIGNET DE CAMARONS
- MINI MARMITE DE LA MER AUX LÉGUMES LONTAN
- TAPAS CRÉOLE (BICHIQUE, GUÊPES, CHEVAQUINE)
- CASSOLETTE DE MAGRET ET MOUSSLINE DE PATATE DOUCE À LA VANILLE
- PANIER CRÉOLE (SAMOUSSA, BEIGNET DE CREVETTE, BEIGNET DE FRUIT À PAIN
À LA MORUE)

2 ÈME PARTIE : BUFFET ENTRÉES ET PLAT CHAUD

BOISSONS SUR TABLE INCLUSES : EAU MINÉRALE, EAU GAZEUSE

BUFFET D'ENTRÉES (4 ENTRÉES)

- BALLOTINE DE VOLAILLE MARBRÉE AU FOIE GRAS
- MÉDAILLON DE SAUMON ET LÉGINE AUX ÉPICES
- SALADE FERMIÈRE (SALADE VERTE, TOMATE, MAGRET DE CANARD FUMÉ)
- SALADE DE CHOU COCO

PAINS ET VINAIGRETTE VOUS SERONT PROPOSÉS

BUFFET DE PLATS CHAUDS (3 PLATS AU CHOIX)

- POULET FERMIER AUX PALMISTES FRAIS
- CANARD BRAISÉ AUX LETCHIS
- CIVET DE CERF AU VERMOUTH
- CARRY DE COLLET DE LÉGINE
- DUO DE POISSON ET CAMARONS AU CURRY ET LAIT DE COCO
- CREVETTES À LA CANTONNAISE

ACCOMPAGNEMENTS : RIZ, GRAINS, BRÈDES OU LÉGUMES POËLÉS ET ROUGAIS

DESSERT : FOURNI PAR LE CLIENT

EN OPTION : VOIR LA LISTE DES SUCRÉES

CAFÉ ET ASSORTIMENT DE THÉS



BUFFET GOURMET



PREMIÈRE PARTIE

BOISSONS

ASSORTIMENT DE JUS DE FRUITS, COCA, ORANGINA, SPRITE, SCHWEPPES, EAU MINÉRALE
EAU GAZEUSE
EN OPTION : PUNCH (PLANTEUR, COCO, OU AUTRES...), WHISKY (+PERRIER), BIÈRE I
(BOUTEILLE), VIN BLANC + KIR + GIN

AMUSE-BOUCHES (5 PIÈCES PAR PERSONNE) À L'ASSIETTE

- MINI TARTELETTE DE BRÈDES AU POULET FUMÉ
- MINI PIZZA (VIANDE OU POISSON)
- MINI FLAMENKUCH BOUCANÉ VOLAILLE
- BONBON PIMENT
- SAMOUSSA (POULET OU POISSON OU FROMAGE)
- NEM POULET
- PETIT PÂTÉ VOLAILLE
- FEUILLETÉ AU PALMISTE
- WAN TAN DE CREVETTE OU TI NEM
- BEIGNET DE CREVETTE

2 ÈME PARTIE : REPAS SERVI EN BUFFET

BOISSONS SUR TABLE INCLUSES : EAU MINÉRALE, EAU GAZEUSE, SODAS OU JUS
EN OPTION : VIN(S) BLANC ET ROUGE

BUFFET D'ENTRÉES (5 PLATS AU CHOIX PARMI)

- SALADE PATATE DOUCE AU POULET FUMÉ
- SALADE EXOTIQUE (AUX CREVETTES)
- SALADE PIÉMONTAISE (POULET)
- ACHARDS DE LÉGUMES
- SALADE COMPOSÉE FRAÎCHEUR
- SALADE MARAÎCHÈRE
- SALADE DE POMME DE TERRE ET MORUE CITRONNÉ AU FINE HERBES
- SALADE OCÉANE (FRUITS DE MER, POISSON FUMÉ, FROMAGE, SALADE VERTE, ...)
- GRATIN DE PAPAYE VERTE POISSON FUMÉ
- GRATIN DE CHOUCHOU ET BOUCANÉ VOLAILLE
- GRATIN DE PATATE DOUCE FAÇON DAUPHINOISE
- BALLOTTINE VOLAILLE FORESTIÈRE
- TERRINE DE VOLAILLE AU POIVRE VERT
- FARCE DE VOLAILLE TRADITION
- RÔTI DE VOLAILLE À LA CRÉOLE
- TERRINE DE POISSON AU COMBAVA ET POIVRE SAUVAGE DE MADAGASCAR
- MÉDAILLON DE POISSON AU CITRON CONFIT ET MAYO MAISON
- ACHARDS DE POISSON TRADITION
- RILLETTE DE POISSON AUX BAIES ROSES
- BROCHETTE DE POISSON ET CREVETTE EN PERSILLADE
- BROCHETTE DE POULET À LA CRÉOLE

BUFFET DE PLATS CHAUDS (3 PLATS À CHOISIR)

- CIVET COQ
- COQ MASSALÉ
- CARI COQ FUMÉ AUX POIVRES VERTS
- SAUTÉ DE POULET AUX OIGNONS ET LÉGUMES
- SAUTÉ DE POULET AUX CHAMPIGNONS

2 ÈME PARTIE : REPAS SERVI EN BUFFET

- PINTADE AU POIVRE VERT
- CANARD À LA VANILLE
- CARI CANARD GINGEMBRE MANGUE
- EMINCÉ DE PORC SAUCE CARAMEL
- RÔTI DE PORC À LA CRÉOLE
- SHOP SUEY DE PORC OU PORC À L'ANANAS
- VINDAYE DE POISSON
- CARI DAURADE AU COMBAVA
- ESPADON SAUTÉ AU GROS PIMENT
- POISSON À L'ORIENTALE FAÇON TAJINE
- FILET DE PERCHE, SAUCE FORESTIÈRE
- FILET DE POISSON GINGEMBRE
- SAUTÉ DE CREVETTE AUX LÉGUMES

ACCOMPAGNÉS DE RIZ, GRAINS ET ROUGAIS

3 ÈME PARTIE : DESSERT

FOURNI PAR LE CLIENT OU EN OPTION À PARTIR DE 5,80 TTC LA PART
AU CHOIX : PIE NEUF, ST JOSÉ, LE PASSIONNÉ, ST FRED, PIÈCE MONTÉE TRADITIONNELLE
CAFÉ

MENU TRADITION



PREMIÈRE PARTIE

BOISSONS

COCKTAIL DE JUS FRUITS FRAIS, COCA, ORANGINA, SCHWEPPES, EAU MINÉRALE ET EAU GAZEUSE

EN OPTION : WHISKY, PUNCH, BIÈRE

AMUSE-BOUCHES EN BUFFET

- PANIER CRÉOLE (SAMOUSSA, BONBON PIMENT, BEIGNET SONGE)
- COUPELLE DE MOUSSE D'AVOCAT ET SAUMON, MARINÉ À L'ORANGE
- CROUSTADE DE FRUITS DE MER AUX CHAMPIGNONS
- MINI BRIOCHE AU CITRON, RILLETTÉ DE THON AU COMBAVA
- ASSORTIMENT DE TAPAS (FROMAGE, CHORIZO, JAMBON SEC)
- CUILLÈRE DE LÉGINE, MARINÉ AU CITRON VERT ET GINGEMBRE

BUFFET D'ENTRÉES (4 PLATS)

BOISSONS SUR TABLE INCLUSES: EAU MINÉRALE, EAU GAZEUSE, COCA, VINS ROUGE ET BLANC (À LA PASSE)

- ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE DE VOLAILLE (TERRINE, GALANTINE...)
- TERRINE DE POISSON AU CITRON VERT, MAYONNAISE MAISON
- SALADE FRAÎCHEUR ET LÉGUMES GRILLÉS
- GRATIN DE PATATE DOUCE AUX ÉPICES, FAÇON DAUPHINOISE PAINS ET VINAIGRETTE VOUS SERONT PROPOSÉS

BUFFET DE PLATS CHAUDS (3 PLATS AU CHOIX)

- POULET FERMIER RÔTI ET POMME FONDANTE À LA CRÉOLE
- POULET FERMIER AU CHOU COCO
- CIVET CERF AU VERMOUTH
- RÔTI DE PORC À LA CRÉOLE
- CANARD À LA VANILLE
- FILET DE POISSON EN CARRI (DORADE - VIVANNEAU - BOURGEOIS)
- FILET DE POISSON AU CURRY ET LAIT DE COCO

ACCOMPAGNEMENTS : RIZ, GRAINS ET ROUGAIS

CAFE ET ASSORTIMENT DE THES



MIX COCKTAILS



PREMIÈRE PARTIE

BOISSONS

COCKTAIL DE FRUITS FRAIS ET PRESSÉS, COCA, ORANGINA, SCHWEPPES, EAU MINÉRALE ET EAU GAZEUSE

EN OPTION : WHISKY, PUNCH, BIÈRE, VIN BLANC FRUITÉ

AMUSE-BOUCHES

- PANIER CRÉOLE (SAMOUSSA POISSON, BONBON PIMENT, TI-NEM POULET)
- TOAST AU FOIE GRAS MAISON
- CROUSTADE POULET À L'INDIENNE
- TATAKI DE MAGRET DE CANARD AU 4 ÉPICES, MOUSSLINE DE CITROUILLE
- CARPACCIO DE LÉGINE SAUCE VIERGE FRUIT DE LA PASSION
- CROUSTADE D'OIGNON COMPOTÉ FAÇON PISSALADIÈRE
- BRIOCHE AU CURCUMA ET À LA MOUSSE DE POISSON FUMÉ
- MINI CROQUE AU JAMBON DE POULET CRÈME DE PARMESAN TRUFFÉ
- CASSOLETTE DE TARTARE DE THON AU ALGUES JAPONNAISE
- MINI GRATIN DE PALMISTE AU FRUIT DE MER
- BROCHETTE DE CREVETTE SAUCE AIL & PERSIL
- BROCHETTE DE MAGRET SAUCE AU POIVRE DE MADAGASCAR

2 ÈME PARTIE : PLATS CHAUDS

BOISSONS SUR TABLE INCLUSES : EAU MINÉRALE, EAU GAZEUSE, SODAS OU JUS
EN OPTION : VIN(S) BLANC ET ROUGE

BUFFET DE PLATS CHAUDS (3 PLATS AU CHOIX)

- CARRI COQ PEÏ AU CHOU COCO
- CANARD FUMÉ AU GINGEMBRE MANGUE
- POULET FERMIER BRAISÉ AUX CHAMPIGNON
- PINTADE RÔTIE À LA CRÉOLE – POMME FONDANTE
- CIVET DE CERF À LA FORESTIÈRE
- CARRI DE PORC FRAIS AU PALMISTE
- SAUTÉ DE CREVETTE À LA CANTONNAISE
- FILET DE POISSON GINGEMBRE – LÉGUME CROQUANT
- CARI DE COLLIER DE LÉGINE
- FILET DE POISSON RÔTIE AU FOUR FAÇON TAJINE(OLIVE – FRUIT SEC – CITRON ET TOMATE CONFITE)

ACCOMPAGNEMENTS : RIZ, GRAINS, LÉGUMES POÊLER ET ROUGAIS
CAFÉ ET ASSORTIMENT DE THÉS

COCKTAIL D'INATORE



PREMIÈRE PARTIE

BOISSONS

COCKTAIL DE FRUITS FRAIS ET PRESSÉS, COCA, ORANGINA, SCHWEPPES, EAU MINÉRALE ET EAU GAZEUSE

EN OPTION : WHISKY, PUNCH, BIÈRE, VIN BLANC FRUITÉ

BUFFET SALÉ (PIÈCES FROIDES)

- QUENELLE DE RILLETTÉ DE POISSON AU BAIE ROSES, MOUSSE CITRON VERT
- VERRINE DE FROMAGE FRAIS LARDON DE MAGRET DE CANARD FUMÉ ET CRUMBLE PÂTÉ CRÉOLE
- TOAST AU FOIE GRAS MAISON ET POIVRE SAUVAGE DE MADAGASCAR
- ASSORTIMENT DE TAPAS (CHUTNEY DE BRINGÈLE ET MAGRET FUMÉ, ROUGAIS CHEVAQUINE)
- TATAKI DE THON CHUTNEY DE TAMARIN, PICKLES OIGNON ROUGE
- BRIOCHE À LA CHUTNEY D'OIGNON ET MOUSSE DE CANARD CONFIT

BUFFET DE PLATS CHAUDS (3 PLATS AU CHOIX)

- CROQUE-MONSIEUR AU POULET ET FROMAGE
- BEIGNET DE SONGE & CREVETTE
- SAMOUSSAS (POULET, POISSON FROMAGE)
- MINI TARTIFLETTE DE PATATE DOUCE AU BOUCANÉ DE VOLAILLE
- MINI MARMITE DE LA MER AUX LÉGUMES LONTAN
- BROCHETTE DE POULET TANDOORI
- BROCHETTE DE CREVETTE, EN PERSILLADE
- BROCHETTE DE MAGRET SAUCE MIEL POIVRE SAUVAGE
- MINI GRATIN DE CHOU COCO
- RIZ CHAUFFÉ AU GUÊPES + ROUGAILS

ASSORTIMENT DE PAINS SPÉCIAUX

BUFFET SUCRÉ

- MINI FRAISIER
- MINI OPÉRA
- ASSORTIMENT DE TARTELETTES (FRUITS DE SAISON, CHOCOLAT, CITRON MERINGUE)
- MIX MACARONS
- MINI CANNELÉ

CAFÉ ET ASSORTIMENT DE THÉS

BUFFET EPICURIEN



PREMIÈRE PARTIE

BOISSONS

COCKTAIL DE FRUITS FRAIS ET PRESSÉS, COCA, ORANGINA, SPRITE, JUS DE FRUITS, SCHWEPPES, PERRIER, EAU MINÉRALE, EAU GAZEUSE

EN OPTION: PUNCH (PLANTEUR, COCO, OU AUTRES...), WHISKY, MOJITO (OU PINA COLADA OU MARGARITA), MARTINI, VIN BLANC FRUITÉ, BIÈRE (BOUTEILLE)

AMUSE-BOUCHES (7 PIÈCES À CHOISIR) À L'ASSIETTE :

- PANIER CRÉOLE (SAMOUSSA, BEIGNET DE CREVETTE, BEIGNET DE SONGE CREVETTE)
- CROUSTADE DE COMPOTÉ D'OIGNON FAÇON PISSALADIÈRE
- ASSORTIMENT DE MINIS CLUBS (SAUMON AU PESTO, VOLAILLE AU CURRY)
- TATAKI DE THON AU SÉSAME LÉGUME MARINÉ AU GINGEMBRE
- TOAST DE FOIE GRAS MAISON AU POIVRE SAUVAGE DE MADAGASCAR
- CASSOLETTE DE CREVETTE FLAMBÉ AU VIEUX RHUM MOUSSELINE DE CHOUX FLEUR VANILLÉ
- MINI BURGER DE POULET ET COMPOTÉE D'OIGNON MAISON
- CRÈME DE FROMAGE FRAIS AU FINES HERBES, DÉS DE POISSON FUMÉ ET CRUMBLE AU BAIE ROSES
- TAPAS CRÉOLES (ROUGAIL CHEVAQUINE, RILLETTÉ POISSON À L'INDIENNE ET ACHARD)
- MINI BRIOCHE DE FIGUE ET RILLETTÉ DE CANARD
- CAPPUCCINO DE LENTILLES À LA CRÈME DE LARD DE VOLAILLE FUMÉ
- VERRINE DE MOUSE D'AVOCAT CITRONNÉ ET EFFILOCHÉ DE CRABE

2 ÈME PARTIE : REPAS SERVI EN BUFFET

BOISSONS SUR TABLE INCLUSES : EAU MINÉRALE, EAU GAZEUSE, SODAS OU JUS
EN OPTION : VIN(S) BLANC ET ROUGE

BUFFET D'ENTRÉES (5 PLATS AU CHOIX) PARMI

- BALLOTTINE DE VOLAILLE MARBRÉE AU FOIE GRAS
- PÂTÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE ET PINTADE MARBRÉS AU FOIE GRAS
- TERRINE DE LAPIN ET VOLAILLE À LA FORESTIÈRE
- GALANTINE DE PINTADE AU PISTACHE
- BROCHETTE DE MAGRET DE CANARD SAUCE THAILANDAISE(CACAHUÉTE)
- TERRINE DE LA MER AU CITRON CONFIT
- SALADE DE POISSON À LA CHINOISE
- BROCHETTE DUO DE POISSON ET GAMBAS
- BROCHETTE DE GROSSES CREVETTES À LA PERSILLADE
- CEVICHE DE POISSON
- MÉDAILLON DE SAUMON ET LÉGINE AUX ÉPICES (MAYO MAISON)
- SALADE DE THON À LA TAHITIENNE
- SALADE GOURMANDE (MÂCHE, MESCLUN, CROÛTONS, TOMATE SÉCHÉE, POMMES RAISINS ET NOIX)
- ACHARDS DE PALMISTE OU DE CHOU DE COCO
- SALADE ITALIENNE (SALADE VERTE, TOMATE SÉCHÉE, CHOU ROUGE, OLIVES, CAROTTE, JAMBON DE VOLAILLE, MOZZARELLA)
- SALADE FERMIÈRE (SALADE VERTE, TOMATE, MAGRET CANARD FUMÉ...)
- SALADE MARAÎCHÈRE
- SALADE MEXICAINE (MAÏS, HARICOT ROUGE, POIVRON VERT, TOMATE, THON)
- SALADE À LA GRECQUE (FETA, OLIVES, CONCOMBRE, TOMATE, POIVRON VERT ET ROUGE, OIGNON)
- SALADE DE CHOU COCO, VINAIGRETTE PASSION
- SALADE DE PALMISTE FRAIS >> SUPPLÉMENT 6.80 € TTC/PERS.
- TIAN DE LÉGUMES OU GRATIN DAUPHINOIS
- GRATIN DE PAPAYE ET POISSON FUMÉ OU GRATIN DE PATATE DOUCE AUX ÉPICES GRATIN DE PALMISTE

BUFFET DE PLATS CHAUDS (3 PLATS À CHOISIR)

- POULET FERMIER AU PALMISTE FRAIS >> SUPPL : 4.90 € TTC PAR PERS
- CARI COQ FUMÉ AUX CHOUX DE COCO
- RÔTI DE PINTADE AUX FIGUES
- CARRI COQ PEÏ AU CHOU COCO
- CANARD FUMÉ AU GINGEMBRE MANGUE
- POULET FERMIER BRAISÉ AUX CHAMPIGNONS
- CIVET DE CERF À LA FORESTIÈRE
- CARRI DE PORC FRAIS AU PALMISTE >> SUPPL : 4.90 € TTC PAR PERS
- CANARD BRAISÉ À LA VANILLE
- MIJOTE D'AGNEAU À LA PATADE DOUCE À LA CANNELLE
- RÔTI D'AGNEAU AUX CINQ ÉPICES
- CARRI DE COLLET DE LÉGINE OU CARRI POISSON ROUGE
- FILET DE POISSON EN CROÛTE ET SA SAUCE AU COMBAVA
- MARMITE DE LA MER (CREVETTE, MOULE, CALAMARS, POISSON)
- FILET DE LÉGINE FARCI AUX CHAMPIGNONS >> SUPPL : 6.80 € TTC/PERS
- SAUTÉ DE CREVETTE À LA CANTONNAISE
- DUO CREVETTES ET COURGETTES AU CURRY ET LAIT DE COCO
- CARRI CAMARONS (SAUVAGES) OU CAMARONS AU GINGEMBRE >> SUPPL:5.80 €TTC/PERS
- CARRI DE QUEUES DE LANGOUSTE >> SUPPL : 20.80 € TTC PAR PERS
- SAUTÉ DE CREVETTE AUX LÉGUMES

ACCOMPAGNÉS DE RIZ, GRAINS, BRÈDES OU LÉGUMES POËLÉS OU DAUBE DE LÉGUMES ROUGAIS (2 VARIÉTÉS)

3 ÈME PARTIE : DESSERT

FOURNI PAR LE CLIENT OU EN OPTION À PARTIR DE 5,80 € TTC LA PART GÂTEAU DE MARIAGE SUR SOCLE, AVEC COUPLE DE MARIÉS EN SUCRE, EXEMPLE : CROQUEMBOUCHE, EXQUIS DE PATADE DOUCE SOUFFLÉE AU VIEUX RHUM. ROYAL CHOCOLAT (BISCUIT SUCCÉS, CROUSTILLANT CHOCOLAT PRALINÉ, MOUSSE CHOCOLAT) ENTREMET HELENA (BISCUIT BROWNIE, CRÉMEUX CARAMEL ET MOUSSE POIRE) LE TAHITI (CRÈME VANILLE ; COULIS FRAMBOISE, CRÉMEUX PASSION, BISCUIT GÉNOISE FRUITS ROUGE), SAINT JOSÉ (ENTREMET MANGUE, BISCUIT GÉNOISE), LE PASSIONNÉE (ENTREMET AU FRUIT DE LA PASSION), SAINT FRED (ENNTREMET GOYAVIER) OU

WEDDING-CAKE À PARTIR DE 7,80 € TTC LA PART

BUFFET DE CAFÉ, THÉ



MENU PRESTIGE



PREMIÈRE PARTIE

BOISSONS

COCKTAIL DE JUS FRUITS FRAIS ET PRESSÉS COCA, ORANGINA, SCHWEPPES EAU MINÉRALE
ET EAU GAZEUSE

WHISKY, PUNCH, MOJITO, BIÈRE PRESSION
CHAMPAGNE (UNE COUPE PAR ADULTE),
OPTION VIN

AMUSE-BOUCHES (6 PIÈCES) À CHOISIR

- BRIOCHE AU FOIE GRAS ET FIGUES
- DÔME DE LÉGINE SUR SABLÉ AU CITRON
- CUILLÈRE DE MAGRET RÔTI AU MIEL ET MOUSSELINE DE SONGE
- MOUSSE D'AVOCATS ET SALADE DE CRABE DES NEIGES
- GRAVELAX DE NOIX DE SAINT-JACQUES ET MOUSSE AU CITRON
- MINI BROCHETTE DE BICHES AUX ÉPICES
- CAPUCCINO DE LENTILLE À LA TRUFFE ET POISSON FUMÉ
- THON FRAIS MARINÉ À LA JAPONAISE JULIENNE DE LÉGUMES AU GINGEMBRE CONFIT
- MINI CROQUE-MONSIEUR AU PARMESAN
- TARTARE DE MAGRET DE CANARD À LA MOUTARDE ANCIENNE

BOISSONS SUR TABLE INCLUSES :

EAU MINÉRALE, EAU GAZEUSE VIN ROUGE (SAINT EMILION 2016) ET VIN BLANC À LA PASSE
(PAUL MAS VIOGNIER 2016)

2 ÈME PARTIE : ENTRÉES ET PLATS CHAUDS

BOISSONS SUR TABLE INCLUSES : EAU MINÉRALE, EAU GAZEUSE, SODAS OU JUS
EN OPTION : VIN(S) BLANC ET ROUGE

ENTRÉES À L'ASSIETTE

- MILLEFEUILLE DE MAGRET DE CANARD FUMÉ ET FOIE GRAS, BRIOCHE AU GÉRANIUM
- SALADE GOURMET (PALMISTE FRAIS, MESCLUN, TOMATE CONFITE) OU SAUMON SAUVAGE CONFIT EN GELÉE DE CITRON ET HERBES AROMATIQUES
- SALADE DE CHOU COCO FRAIS

PLATS CHAUDS À TABLE (2 AU CHOIX)

- FILET DE LÉGINE FARCI AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES
- PAVÉ DE DAURADE RÔTIE SAUCE LAIT DE COCO, CITRON VERT ET CITRONNELLE
- FILET DE PIGEONNEAU RÔTI SAUCE MORILLE RÔTI COQ BRAISÉ À L'ORANGE
- RÔTI DE PINTADE FARCE MENDIANTE
- SAUTÉ DE CAMARONS À L'AIL ET AU GINGEMBRE
- CARRY DE LANGOUSTE (SUPP 7.80€)
- CARRY DE CAMARONS STEAK DE CERF AU CHAMPAGNE
- CARRY DE POULET AUX PALMISTES
- CIVET DE CERF AU VERMOUTH

ACCOMPAGNEMENTS :

GRATIN DE PALMISTE, PETITS LÉGUMES GLACÉS, TIMBALE DE LÉGUMES FAÇON RATATOUILLE, SAUTÉ DE POMME DE TERRE À LA FORESTIÈRE ACCOMPAGNEMENTS : RIZ, GRAINS, ROUGAUX, BRÈDES, DAUBES DE LÉGUMES

3 ÈME PARTIE : DESSERTS

DESSERT À L'ASSIETTE

- ENTREMET CHOCOLAT, POIRE CARAMÉLISÉE, CROUSTILLANT À L'ORANGE
- EXQUIS DE PATATE DOUCE SOUFFLÉ AU VIEUX RHUM
- ASSORTIMENT GOURMAND (BROCHETTE DE FRUITS, TARTE TATIN PAPAYE VERTE, CHOUX PRALINÉS, MINI CRÈME BRULÉE, CROUSTILLANT CHOCOLATÉ ET BANANE FLAMBÉE)

CAFÉ ET ASSORTIMENT DE THÉS



VENDE



SANS SERVICE

Menu Jamblon 20,80€ TTC

2 ENTRÉES, 2 PLATS CHAUDS

Menu Vavangue 23,80€ TTC

5 AMUSE-BOUCHES, 2 ENTRÉES, 2 PLATS CHAUDS

Menu Jujube 28,50€ TTC

5 AMUSE-BOUCHES, 3 ENTRÉES, 2 PLATS CHAUDS, 1 DESSERT

Menu Carambole 28,80€ TTC

6 AMUSE-BOUCHES, 2 ENTRÉES, 2 PLATS CHAUDS

Menu Metisse 39,00€ TTC

7 AMUSE-BOUCHES, 2 ENTRÉES, 2 PLATS CHAUDS, 1 DESSERT

MENU JAMBLON



ENTRÉES ET PLATS CHAUDS

ENTRÉES (2 PLATS AU CHOIX) AVEC VINAIGRETTE ET PAIN

- ASSORTIMENT DE CRUDITÉS
- SALADE DE CHOU-FLEUR
- ACHARDS DE LÉGUMES
- ACHARDS OU SALADE DE CHOUCHOU
- GRATIN DAUPHINOIS OU GRATIN DE CHOUCHOU
- BALLOTTINE DE VOLAILLE FORESTIÈRE
- TERRINE DE VOLAILLE AUX ÉPICES
- TERRINE DE POISSON AUX PETITS LÉGUMES
- MÉDAILLON DE POISSON AUX AROMATES

2 PLATS CHAUDS AU CHOIX :

- POULET FRIT À LA SAUCE D'HUÎTRE
- TERRINE DE POISSON AU COMBAVA
- CARRI DE POULET AU COMBAVA
- SHOP SUEY : POULET OU PORC OU POISSON
- POULET OU DINDE AUX 3 MERVEILLES
- RÔTI DE DINDONNEAU
- ÉMINCÉ DE PORC SAUCE CARAMEL
- CARRI DE PORC AUX TI-POIS
- CARRI DE POISSON AU COMBAVA
- ÉMINCÉ DE POISSON À L'ORIENTALE

ACCOMPAGNÉS DE RIZ, GRAINS ET ROUGAIS

MENU VAVANGUE



5 AMUSE-BOUCHES/PERSONNE

- MINI TARTELETTE DE BRÈDES
- ACCRAS DE MORUE
- MINI PIZZA (VIANDE OU POISSON)
- SAMOUSSA POULET WAN TAN
- BONBON PIMENT OU SAMOUSSA (POULET OU POISSON OU FROMAGE)
- FEUILLETÉ (FROMAGE OU POULET OU POISSON)
- WAN TAN DE CREVETTE
- TALMOUSE À LA VOLAILLE

ENTRÉES (2 PLATS CHAUDS AU CHOIX AVEC VINAIGRETTE ET PAIN)

- TERRINE CAMPAGNARDE
- TERRINE DE VOLAILLE
- TERRINE DE PINTADE AU POIVRE VERT
- TERRINE DE POISSON AU COMBAVA
- MÉDAILLON DE POISSON AUX AROMATES
- ACHARDS DE POISSON
- SALADE DE SAISON
- SALADE COMPOSÉE FRAÎCHEUR
- ACHARDS DE LÉGUMES
- SALADE DE CHOUCHOU CITRONNÉ
- SALADE DE CAROTTE À LA MAROCAINE
- SALADE PIÉMONTAISE (POULET)
- GRATIN DE CITROUILLE OU GRATIN DAUPHINOIS
- GRATIN MÉDITERRANÉEN (AUBERGINE, TOMATE, POIVRON)

2 PLATS CHAUDS AU CHOIX

- SHOP SUEY : POULET OU PORC OU POISSON
- SAUTÉ DE POULET AUX HARICOTS VERTS OU POULET AUX OLIVES
- EMINCÉ DE POULET À L'ORIENTALE
- PINTADE RÔTIE
- RÔTI DE PORC AUX POMMES DE TERRE
- PORC AU CARAMEL OU SAUTÉ DE PORC AUX GROS PIMENTS
- CARRI D'ESPADON AU COMBAVA
- POISSON AUX 3 MERVEILLES OU POISSON À LA CANTONNAISE
- VINDAYE DE THON OU POISSON À L'ORIENTALE

ACCOMPAGNÉS DE RIZ, GRAINS ET ROUGAUX



MENU JUJUBE



AMUSE-BOUCHES (5 PIÈCES AU CHOIX/PERSONNE)

- MINI TARTELETTE DE BRÈDES OU QUICHE (VIANDE OU POISSON)
- MINI PIZZA OU FRIAND (POISSON OU POULET)
- BEIGNET DE SONGE
- BONBON PIMENT OU ACCRAS DE MORUE
- SAMOUSSA (POULET OU POISSON OU FROMAGE)
- WAN TAN CREVETTE OU TI NEM (POULET OU CREVETTE)
- FEUILLETÉ AU FROMAGE

ENTRÉES (3 PLATS CHAUDS AU CHOIX AVEC VINAIGRETTE ET PAIN)

- TABOULÉ
- ACHARDS DE LÉGUMES OU ACHARDS DE CHOUCHOU
- SALADE TOMATE MIMOSA
- SALADE AUX 3 COULEURS (POMME, TOMATE, CONCOMBRE)
- SALADE COMPOSÉE FRAÎCHEUR
- SALADE NIÇOISE OU SALADE DE CONCOMBRE À LA CRÈME
- SALADE DE POULET ET POMME VERTE
- SALADE EXOTIQUE
- GRATINS : CHOUCHOU OU CITROUILLE /POIREAU OU PATATE DOUCE AUX ÉPICES
- TERRINE CAMPAGNARDE
- TERRINE DE VOLAILLE OU TERRINE DE VOLAILLE FAÇON SARCIVE
- POULET RÔTI (SARCIVE OU À LA CRÉOLE)
- BALLOTTINE DE VOLAILLE FORESTIÈRE
- TERRINE DE POISSON AU COMBAVA
- ACHARDS DE POISSON
- TERRINE DE POISSON AUX HERBES PÉI
- MÉDAILLON DE POISSON
- RILLETTÉ DE POISSON AUX BAIES ROSES



2 PLATS CHAUDS AU CHOIX

- CIVET COQ OU CARRI COQ FUMÉ AU POIVRE VERT OU COQ MASSALÉ
- POULET RÔTI AUX HERBES
- SAUTÉ DE POULET AUX OIGNONS ET LÉGUMES
- POULET SAUCE SATAY OU POULET À L'ANANAS
- POULET AUX CHAMPIGNONS
- ÉMINCÉ DE DINDE À LA FORESTIÈRE
- DINDE AU VERMOUTH
- CIVET DE CANARD OU CANARD À LA VANILLE
- RÔTI DE PORC À LA CRÉOLE
- SHOP SUEY DE PORC
- VINDAYE DE POISSON
- CARI DAURADE OU ESPADON AU COMBAVA
- FRICASSÉE DE POISSON AUX BRÈDES
- ÉMINCÉ DE POISSON À L'ORIENTALE
- SAUTÉ DE POISSON AUX LÉGUMES
- FILET DE POISSON AU GINGEMBRE

ACCOMPAGNEMENTS

RIZ BLANC, GRAINS ET ROUGAIS

(SI VOUS SOUHAITEZ D'AUTRES ACCOMPAGNEMENTS, NOUS CONTACTER)

DESSERT

- PIE NEUF
- ST JOSÉ
- LE PASSIONNÉ
- ST FRED
- EXQUIS PATATE DOUCE SOUFFLÉ VIEUX RHUM
- ASSORTIMENT DE MIGNARDISES (MINI OPÉRA - CRÉME BRULÉ -MINI ENTREMET MANGUE PASSION - MACARON)



MENU CARAMBOLE



AMUSE-BOUCHES (6 PIÈCES AU CHOIX/PERSONNE)

- MINI PIZZA (VIANDE /POISSON/FROMAGE)
- BEIGNET DE CREVETTE
- MINI CHAUSSON AUX ACHARDS (POISSON OU LÉGUMES)
- MINI CHOU FARCI AU FROMAGE AUX FINES HERBES
- TARTELETTE DE BRÈDES AU BOUCANÉ DE VOLAILLE
- FEUILLETÉ TORSADÉ AU FROMAGE ET ÉPICES
- ASSORTIMENT DE CANAPÉS
- QUICHE LORRAINE OU QUICHE AU SAUMON
- PIQUE DE FROMAGE ET TOMATE

2 ENTRÉES AU CHOIX (AVEC VINAIGRETTE ET PAIN)

- SALADE CHINOISE
- SALADE DE PATATE DOUCE AU POULET ET ÉPICES
- SALADE CÉSAR AU POULET FUMÉ
- SALADE DE LÉGUMES À LA GRECQUE
- SALADE WALDORF (LAITUE, POMME GRANNY, POULET, CÉLERİ ET NOIX)
- SALADE DE POISSON AU CITRON VERT OU SALADE OCÉANE
- ACHARDS DE CHOU COCO
- GRATIN DE CHOUCHOU AU BOUCANÉ DE VOLAILLE OU LARDONS OU GRATIN DE PAPAYE
- Verte ET POISSON FUMÉ
- BROCHETTE DE POULET À L'ORIENTALE
- ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES
- TERRINE DE VOLAILLE AUX NOISETTES
- BALLOTTINE DE VOLAILLE À L'ORANGE CONFITE
- PANACHÉ DE POISSON FUMÉ DE L'OI
- BROCHETTE DE POISSON
- MÉDAILLON DE POISSON AUX FINES HERBES

2 PLATS CHAUDS AU CHOIX

- COQ RÔTI À LA CRÉOLE
- CARRI DE POULET FERMIER OU TAJINE DE POULET AU CITRON OU POULET MARENGO
- PINTADE RÔTIE AUX FIGUES OU AU POIVRE VERT
- PORC BRAISÉ À LA CHINOISE
- CANARD PARFUMÉ AUX 5 ÉPICES
- CIVET DE CERF OU CERF À LA FORESTIÈRE
- NAVARIN D'AGNEAU AUX PETITS LÉGUMES
- SAUTÉ DE BŒUF AUX GROS PIMENTS OU BŒUF BOURGUIGNON
- CARRI DE COLLIER DE LÉGINE
- ESPADON RÔTI SAUCE AU COMBAVA
- CIVET DE MARLIN
- FILET DE POISSON, SAUCE AU CITRON
- POISSON SAUCE AU VIN BLANC
- SAUTÉ DE CREVETTE AUX LÉGUMES OU CREVETTES À L'AIGRE-DOUX

ACCOMPAGNEMENTS

RIZ BLANC, GRAINS ET ROUGAUX

(SI VOUS SOUHAITEZ D'AUTRES ACCOMPAGNEMENTS, NOUS CONTACTER)



MENU METISSE



AMUSE-BOUCHES (7 PIÈCES AU CHOIX/PERSONNE)

- PIQUE DE CANARD FUMÉ À LA PAPAYE CONFITE
- ASSORTIMENT DE CANAPÉS FINS – 2 PIÈCES
- MINI CHAUSSON D'ACHARDS DE CHOU COCO
- MINI VERRINE OCÉANE OU CASSOLETTE DE TARTARE DE LÉGUMES ET POULET FUMÉ
- MINI FEUILLETÉ AUX POINTES D'ASPERGES
- WRAP AU POULET OU AU SAUMON
- MINI BOUCHÉE AU PALMISTE
- PIQUE DE TOMATE CERISE ET FROMAGE MARINÉ
- PAIN NAVETTE AU POISSON FUMÉ

2 ENTRÉES AU CHOIX (AVEC VINAIGRETTE ET PAIN)

- BALLOTTINE DE VOLAILLE MARBRÉE AU FOIE GRAS
- TERRINE DE MAGRET CANARD FEUILLETÉ AU FOIE GRAS
- GALANTINE DE VOLAILLE À L'ANCIENNE À L'ORANGE CONFITE
- BROCHETTE DE POULET YAKITORI
- TERRINE DE PINTADE PARFUM DES BOIS
- MÉDAILLON DE DAURADE ET LÉGINE AUX ÉPICES
- TERRINE DE SAUMON OU TRIO DE POISSON EN TERRINE
- BROCHETTE DE CREVETTE À LA PERSILLADE
- SALADE DU STELLA (MESCLUN, MANGUE CONFITE, LÉGUMES ET NOIX)
- SALADE DE CHOU COCO FRAIS
- ACHARDS DE PALMISTE
- SALADE GOURMET (MÂCHE, TOMATE SÉCHÉE, PALMISTE ET NOIX)
- GRATIN DE PALMISTE AUX FRUITS DE MER



2 PLATS CHAUDS AU CHOIX

- CARRI COQ FUMÉ AU CHOU COCO
- POULET FERMIER BRAISÉ AUX CÈPES
- CIVET DE SANGLIER SAUCE FORESTIÈRE
- CARI CANARD FUMÉ AU GINGEMBRE MANGUE
- PINTADE RÔTIE AUX FIGUES
- RÔTI D'AGNEAU AU ROMARIN OU MARINÉ AU MIEL ET CURRY
- CARRI DE QUEUES DE CAMARONS DE MER
- FILET DE PERCHE EN CROUTE D'ÉPICES
- LÉGINE FARCI AUX CHAMPIGNONS OU CARRI DE POISSON ROUGE

ACCOMPAGNÉS DE RIZ, GRAINS, ROUGAIS, GRATIN DAUPHINOIS OU LÉGUMES POËLÉS

DESSERT

- PIE NEUF
- ST JOSÉ
- LE PASSIONNÉ
- ST FRED
- EXQUIS PATADE DOUCE SOUFFLÉ VIEUX RHUM
- ASSORTIMENT DE MIGNARDISES (MINI OPÉRA - CRÉME BRULÉ -MINI ENTREMET MANGUE PASSION - MACARON)