



## *Menu Tradition*

*Minimum 20 personnes*

### **Antipasti**

Billes de mozzarella de bufflonne au basilic  
Artichauts à la Romaine  
Tomates Confites au Soleil  
Courgettes Grillées et Marinées  
Champignons Frais Grillés et Marinés

### **Charcuterie**

Jambon de Pays Lombard  
Filet de Porc Séché à l'Ancienne  
Saucisson du Cazan au jambon de Bayonne

### **Fromages Affinés**

Tomme catalane  
Chiffonnade de Vieille Mimolette  
Comté du Fort St Antoine 12 mois

### **Assortiments de petits fours frais**

Eclair Café, Eclair Chocolat,  
Salombo Kirch Choux Vanille  
Paris Brest  
Opéra  
Tartelette Fruits

**Vernissages et Inaugurations : 6.50€ Par Personne pour 5 pièces (TVA 5.50%)**

**Apéritif Cocktail : 11€ TTC par Personne pour 10 bouchées (TVA 5.50%)**

**Cocktail Dinatoire : 20€ TTC par Personne pour 20 bouchées (TVA 5.50%)**

# Devis personnalisé selon vos envies

## Menu Prestige

Base de 50 personnes

### Le Périgord

*Foie Gras Mi-Cuit « A ma Façon »*

*Lobe entier de Foie Gras Juste salé et poivré d'une qualité exceptionnelle*

*Rosé à Cœur et Fondant en Bouche*

### Plateau de la Mer

Coupe du Tsar de Saumon

*(Tsar Tradition, à la Caucasiennne, Cru à l'Aneth)*

Gambas Marinées à l'Ail

Gambas à la Crème et à l'Aneth

### Les Chauds

Quiche du Tian de Légume (Tomates, Courgettes, Aubergines)

Quiche Lorraine (Lardons, Oignon)

### Antipasti

Poivrons Grillés

Artichauts à la Romaine

Tomates Confites au Soleil

Courgettes Grillées et Marinées

Champignons Frais Grillés et Marinés

### Charcuterie

Jambon de Pays Lombard

Filet de Porc Séché à l'Ancienne

Jambon Serrano « la Prudencia » 18 mois

### Fromages Affinés

Gouda à la Truffe Noire

Tomme de Chèvre au Muscadet

Chiffonnade de Vieille Mimolette

Comté du Fort St Antoine 12 mois

### Côté Douceur (Tartes à Couper en salle)

Tartes aux Fruits (Pomme, Poires, Abricot)

Réchauffe et découpe des Quiches par vos soins.

**Prix : 40TTC par Personne (TVA 5.50%)**

## *Les plus Gourmets de Gourmand*

### **Pata Negra Iberico de Bellota**

Le Meilleur Jambon du Monde

6.00€ TTC les 30gr Tranchés (1 Portion)

275€ TTC La palette entière 5kg

600€ TTC La pate entière 7.50kg

NON TRANCHEE –prêt du support

(Environs 115 portions de 30gr net)

3.10€ la portion de 20gr

### **Foie Gras Mi-cuit « a ma façon »**

### **Foie gras Canard au jurançon**

2.00€ la portion de 20gr

### **Foie gras de Canard poêlé**

2.50€ la portion de 40gr

### **Risotto aux cèpes et Parmesan**

2.00€ la portion de 100gr

### **Coté Jardin**

Corbeille de légumes frais

70€ TTC les 3kilos (20 à 50 pers)

Corbeille de fruits frais

80€ TTC les 4 kilos

### **Coté Douceurs**

Mignardises sucrées

0.95€ TTC Pièce

Eclair Café, Eclair Chocolat, Salombo Kirch, Choux Vanille, Paris Brest, Opéra, Mousse, Tartelette Fruits