

Votre

MENU Traiteur

Dans votre Appartement

*Car l'intimité de votre Séjour est pour nous Importante,
"Notre Maître Traiteur" Vous Propose,
Un Menu, à la Carte,
Mis à votre Disposition dans votre Logement à l'Arrivée,
Pour en Profiter, en Fête à Fête, et quand vous le Voulez.....*

Pour les Petites Faims **PETITS APPÉTITS 25€** PERS

- ENTREE + PLAT
- Ou* • PLAT + DESSERT

à choisir dans notre carte

Pour se Faire Plaisir... **REPAS COMPLET 30€** PERS

ENTREE + PLAT + DESSERT

à choisir dans notre carte

+ *Café (ou Thé sur Demande)* **OFFERT**

Offrez vous.... un Petit Plus, Avec **NOS EXTRAS**

LES EXTRAS NE PEUVENT ÊTRES SÉPARÉS DES FORMULES

MINIMUM 2 PERS

EXTRA APÉRITIF + COCKTAIL 7€ PERS
25CL PERS

EXTRA FROMAGES RÉGIONAUX 5€ PERS



Extra: **APERITIF** *Votre Apéritif à Partager*

MINIMUM 2 PERS

Choisissez un Cocktail pour votre Table 25CL PERS

Sangria blanche. Sangria rouge, Gin tonic aux fruits confits. Spritz [Apéro]
Cocktail Lorrain à la mirabelle. Et "EN SAISON" Mojito Glam [du 15-05 au 15-09]

+ Parfait de Rillettes de Poulet

Accompagné de gressins au sésame et au romarin

ENTREE

- * Verrine d'Escargots, 12 Escargots en crème d'ail et ses croûtons
- * Saumon Fumé Maison, Fromage blanc crémé aux fines herbes et pain Nordique
 - * Cassolette de Noix de St Jacques, à la Normande
 - * Salade "du Soleil" Mozzarella, avocat, tomates séchées, figue, pignons de pin
- * Salade du Sud Ouest, Magret de canard fumé, gésier confit, et dés de foie gras
 - * Terrine de Foie Gras de Canard, Chutney et toasts
 - * Oeuf Cocotte, au foie gras de canard

VOTRE PLAT *(et son Accompagnement de saison)*

- * Fondant de Poulet farcis, sauce forestière
 - * Pavé de Veau Basse Température, sauce à la crème [ou poivre]
 - * Steak Tartare au Couteau, beignets de pomme de terre, salade *1er soir uniquement*
 - * Sauté de Canard, façon civet
 - * Cuisses de Canard Confites, beignets de pomme de terre & haricots verts
 - * Jarret d'Agneau, au Thym sauvage
 - * Pavé de Saumon "façon Papillote" aux touches d'agrumes [citron et orange]
 - * Corolle de Sole, et sa mousseline de saumon sauce au vin blanc
- TERRE ET MER : Délice de Cabillaud, en crumble de chorizo

Extra: **FROMAGE** MINIMUM 2 PERS

Assortiment de 4 Fromages Régionaux à Partager

Salade, crème de balsamique. Et cerneaux de noix

DESSERT

- * Millefeuille Renversé, au Caramel beurre salé & crème diplomate
 - * Croquant Gourmand, aux trois chocolat
- * Dessert Tradition "île Flottante" sur son lit de crème Anglaise
- * Parfait de citron Meringué, sablé, crème de citron, meringue
 - * Macaron "Revisité, vanille-framboise-coco
- * Entremet des Tropiques, mangue & passion
 - * Tiramisu, saveurs de l'Italie