

## APÉRITIFS

-Verrine au choix	1.40€
-Toast au choix	0.70€
-Ardoise de charcuterie	1.80€

## BUFFET

-Duo de merlu et saumon macédoine	6.10€
-Salade au choix 300gr/pers	3.50€
-Plateau de viandes froides 4 éléments au choix	5.50€
-Rôti de porc ou poulet mariné ou rôti de bœuf ou jambon blanc ou jambon de Bayonne ou terrine de campagne ou rillettes d'oie	

## ENTRÉES

-Assiette océane	6.20€
-Assiette de foie gras frais maison	9.80€
-Assiette Terre et Mer	9.80€

## PLATS A THÈME

-Couscous royal	11.80€
-Paella	10.40€
-Jambalaya	9.80€
-Rougail saucisse	9.10€
-Chili cone carne	9.00€
-Choucroute de la mer	12.40€
-Choucroute Alsacienne	11.30€

Tous nos prix sont TTC

## PLATS CHAUDS

-Émincé de poulet a l'indienne	8.10€
-Poulet basquaise	7.50€
-Filet mignon de porc au chorizo	8.30€
-Joue de porc façon carbonnade flamande	9.10€
-Filet de cannette,sauce balsamique	11.30€
-Cochon de lait farci,sauce a l'ail (minimum 10Pers)	11.50€
-Pavé de filet de veau crème a l'échalote	12.50€
-Filet de saumon,mousseline de langoustine crème d'asperges	9.80€
-Mijotée de lotte aux fruits de mer	12.50€
-Pavé de merlu a la crème de coque	9.30€
-Seiche a l'américaine	10.80€

## TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNES

### 2 accompagnements au choix

- Pommes de terre Grenaille
- Pommes de terre campagnarde
- Gratin dauphinois
- Fagot d'haricots vert
- Poelée de légumes
- Ratatouille
- Flan de légumes
- Pommes de terre vapeur
- Riz

## FROMAGE

-Plateau de fromages et sa salade verte	1.80€
---	-------