



DU JARDIN A LA BOUCHE

	<b>Vin d'Honneur</b>	<b>Prix à l'unité</b>	<b>Prix par lot de 50</b>
<b>Les Cuillères :</b>	~ Mille feuilles de radis rose	~ 1,50	~ 70
	~ Mousse de carotte au cumin et sa chips de parmesan	~ 1,50	~ 60
	~ Mousse de brocoli au jambon de parme	~ 1,80	~ 75
	~ Mousse d'asperge blanche gorgonzola et chips de lard	~ 1,80	~ 85
	~ Tartare de thon rouge ciboule, basilic thaï, rhubarbe	~ 1,85	~ 90
	~ Médallions de homard à la vanille	~ 2,50	~ 120
<b>Les Verrines :</b>	~ Trio de betterave	~ 1,70	~ 75
	~ Guacamole miette de cabillaud et son crumble au parmesan	~ 1,90	~ 95
	~ Chou rave au citron confit et chutney d'échalote	~ 1,70	~ 80
	~ Mousse de panais au magret de canard fumé	~ 1,90	~ 90
	~ Crème de fenouil et son turbot déglacé à l'absinthe	~ 1,90	~ 95
	~ Jardinière en croute	~ 1,90	~ 90
	~ Duo de mousse de foie gras et son chutney de saison	~ 2,50	~ 110























DU JARDIN A LA BOUCHE

Les Mini-brochettes :	~ Brochette de légumes croquants, sésame et sauce soja	~ 1,90	~ 90
	~ Brochette de tomate séchée, avocat, basilic, mozzarella	~ 2,10	~ 100
	~ Brochette de poulet déglacé au vinaigre balsamique`	~ 1,80	~ 90
	~ Brochette de gambas et son curry vert	~ 2,20	~ 110
Les Canapés :	~ Canapé à la tapenade maison et féta	~ 0,80	~ 37,5
	~ Profiterole au tofu fumé et mousse de céleri	~ 1,10	~ 55,5
	~ Canapé au pesto Rosso, mousse de jambon de parme	~ 1,10	~ 50
	~ Canapé d'asperge tomate séchée	~ 1,20	~ 60
Accompagnement de cinq sushis :	~ Accompagnement de cinq sushis	~ 7	~ 350
Assortiment de feuilletés :	~ Accompagnement de feuilletés et vol-au-vent :	~ 0,80	~ 35
Chips maison et ses sauces :	~ Chips maison et ses sauces	~ 1,50	~ 70













DU JARDIN A LA BOUCHE

	<b>Les Plats servis à l'Assiette</b>	<b>Prix par personne</b>
<b>Les Entrées :</b>	 Trio de flan de légumes, coulis de tomate verte et sa salade	 8
	 Feuilleté de fromage de chèvre et son mesclun	 8
	 Salade composée magret de canard et mangue	 12
	 Risotto de courgettes aux tomates séchées, sauce au parmesan	 10
	 Tartare de thon blanc, citron confit	 15
<b>Les Plats :</b>	 Poulet à l'estragon, purée de pommes de terre, olive noire et sa tomate persillée	 15
	 Filet de lieu et sa fondue de courgettes accompagnée de riz sauvage	 15
	 Agneau à la menthe, au miel et au vinaigre de cidre accompagné de fèves et navet caramélisé	 19,50
	 Bœuf Wellington sauce brune et son duo de purées de saison	 25
	 Lotte au lard et à la sauge, petits pois au citron et pommes vapeur sauce beurre blanc	 22,50



DU JARDIN A LA BOUCHE

<b>Les Plateaux de Fromages :</b>	 Le « classique » (Beaufort, Morbier, Camembert, Livarot, Roquefort et Saint-Maure)	 4,50
	 Le « complet » (Comté, Beaufort, Cantal, Saint-Nectaire, Camembert, Brie, Pont l'Evêque et Munster, Roquefort, Crottin)	 7
	 Le « normand » (Neufchâtel, Camembert, Livarot, Pont l'Evêque)	 5
	 Le « romantique » (Neufchâtel, Cœur d'Arras, Rollot et fromage de chèvre en forme de cœur)	 5
	 Le « chèvre » (ronde de fromage de chèvre : Crottins, Saint-Maure, Briquette, Rond cendré, crottin sec, crottin aromatisé...)	 4



DU JARDIN A LA BOUCHE

	<b>Les Buffets</b>	<b>Prix par personne</b>
<b>Les Buffets froids:</b>	<p>~ « Le classique » (poisson, viande froide, plateau de charcuterie, salade et accompagnement de saison, sauce maison)</p> <p>~ « Le bar à tarte » (tarte en fonction des produits de saison avec salade verte.</p> <p>~ « Le bar à salade » (Assortiments de produits de saisons variés afin de créer soi-même sa salade)</p>	<p>~ Entre 18,50 et 23,50</p> <p>~ 15</p> <p>~ 16,50</p>
<b>Les Buffets chauds :</b>	<p>~ Brochette de poulet au balsamique, gambas curry vert, magret de canard sauce échalote.</p> <p>~ Accompagnement : purée de pomme de terre, carotte, céleri..., pomme sauté, riz, légumes vapeurs...</p>	<p>~ Entre 21,50 et 25</p>



DU JARDIN A LA BOUCHE

	<b>Les Desserts</b>	<b>Prix à l'unité</b>
<b>Les Desserts à l'Assiette :</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>~ Crème brûlée à la banane, caramel au fruit de la passion</li><li>~ Fondant au chocolat noir, crème anglaise</li><li>~ Mille feuilles citron chocolat amer sur son lit de crumble</li><li>~ Douille de poire, sauce caramel beurre salé</li></ul>	
<b>Les Mignardises :</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>~ Pana cota au coulis de fruits de saison</li><li>~ Financiers aux pistaches</li><li>~ Cheese-cake fleuri (eau de rose et violette)</li><li>~ Riz au thé matcha, coulis de fruits de saison</li><li>~ Gâteau de carotte au gingembre et son glaçage au citron</li><li>~ Verrine tout café (mousse café, raisin au rhum, éclats de chocolat)</li><li>~ Verrine au chocolat et noix caramélisées</li><li>~ Bouchées à la crème de châtaigne (génoise à la noisette, et crème de châtaigne)</li></ul>	1,10 par mignardise



DU JARDIN A LA BOUCHE

<p>Les Gâteaux (8parts):</p>	<p>~ Saint honoré</p> <p>~ Mille feuilles</p> <p>~ Bavarois de saison</p> <p>~ Tarte citron meringuée</p> <p>~ Tarte aux noix</p> <p>~ Fondant au chocolat</p> <p>~ Entremet au chocolat</p> <p>~ Bûche poire caramel</p> <p>~ Paris Brest</p> <p>~ Tarte fine aux pommes</p> <p>~ Entremet pomme sirop d'érable</p>	<p>~ 25</p> <p>~ 23</p> <p>~ 20</p> <p>~ 15</p> <p>~ 17</p> <p>~ 15</p> <p>~ 26</p> <p>~ 26</p> <p>~ 20</p> <p>~ 15</p> <p>~ 30</p>
<p>La Pièce montée en choux :</p>	<p>~ La pièce montée en choux, nougatine et crème mousseline à la vanille</p> <p>~ Choix de la forme</p>	<p>7,50 / personne</p>