

Apéritif, Cocktail et Buffet Froid

Pain surprise « tradition »	42,00	€
Pain brioché au foie gras	52,00	€
Pain brioché au saumon	44,00	€
Kouglouf surprise	42,00	€
Réductions salées	0,90 et 1,10	€ la pièce

Pour un minimum de 20 personnes

« Notre mini sandwich préféré »	1,30	€	la pièce
Saucisses cocktail	de 18,90 à 32,10	€	le Kg
Mini galantine en croûte	1,10	€	la pièce
Mini brochette gourmandes	1,80	€	la pièce
Croustilles et bruschettas variées	1,80	€	la pièce
Verrine	1,80 et 2,60	€	par pers
Cuillère cocktail	1,80 et 2,60	€	par pers
Accras de morue	1,80	€	par pers
Légumes détaillés et ses dips	2,60	€	par pers
Mini salade	1,80	€	par pers
Tomates Duclos	1,80	€	par pers

Entrées Froides

Jambon Pata Negra « Nec Plus Iberico »	199,10	€	le Kg
Hure de lapereau et foie gras de canard	6,50	€	la pièce
Pâté en croûte trois volailles et foie gras de canard, clouté de fruits secs	6,50	€	la pièce
Pressé de foie gras au trois volailles	72,80	€	le Kg
Pâté en croûte Saint Antoine	42,00	€	le Kg
Vitello Tonnato	7,10	€	par pers

Terrine de l'océan	41,50	€	le Kg
Hure de saumon et rouget au basilic	41,50	€	le Kg
Ballottine de saumon et de sandre	41,50	€	le Kg
Saumon d'Ecosse poché en Bellevue, sauce crémeuse aux agrumes	8,30	€	par pers
Saumon d'Ecosse salé à la fleur de sel de Guérande fumé dans notre fumoir au bois de hêtre	79,30	€	le Kg
Maraîchère de homard et quinoa à la coriandre	6,90	€	la pièce
Fleur de courgette farcie, homard et petits légumes	6,90	€	la pièce

Le Coin Végétarien

Terrine aux trois légumes	18,70	€	le Kg
Millefeuille de tomate et mozzarella au basilic	3,90	€	la pièce
Pana cotta au parmesan et légumes confits	5,50	€	la pièce

Carte printemps-été 2020

Entrées Chaudes

<i>Pâté, quiche, tourte, façon Lorraine « les véritables »</i>	19,30	€ le Kg 2,80 pièce
<i>Tartes du moment</i>	3,50	€ la pièce
<i>Tourte bressane, volaille et petits légumes</i>	19,30	€ le Kg
<i>Tourte de saumon d'Ecosse et fondue de poireaux</i>	27,60	€ le Kg
<i>Tarte provençale, ratatouille et dès de jambon cuit</i>	19,30	€ le Kg
<i>Feuilleté de jambon au cognac</i>	19,30	€ le Kg 2,80 pièce
<i>Pithiviers au jambon et champignons de Paris</i>	19,30	€ le Kg 2,80 pièce
<i>Bouchée à la reine tradition « Lorraine »</i>	4,90	€ la pièce
<i>Quenelle « notre fabrication » de volaille, de brochet</i>	16,60 et 18,40	€ la pièce

Poissons Chauds

<i>Papillote de sole et fenouil, au parfum d'agrumes</i>	7,90	€ par pers
--	------	------------

Viandes et Volailles

Retrouvez le plaisir de cuisiner vous-même, sans mettre la main à la pâte ! Tout simplement... en enfournant votre délice-surprise, dorez votre blason de fin gourmet, répandez autour de vous le parfum de votre réputation ; en un mot donnez avec maestria le coup de baguette final.

Pour un minimum de 4 personnes

<i>Filet de charolais en croûte feuilletée, sauce Périgueux</i>	14,90	€ par pers
<i>Jambon braisé en croûte « à notre façon », sauce vieux porto</i>	7,80	€ par pers
<i>Selle d'agneau du Limousin, en croûte de sésame et romarin, sauce quatre épices</i>	13,90	€ par pers
<i>Noix de veau du Limousin aux girolles et pistaches, sauce foie gras</i>	13,90	€ par pers
<i>Suprême de poule de Bresse aux morilles, sauce vin jaune</i>	12,90	€ par pers
<i>Caille farcie en crapaudine, jus infusé aux truffes</i>	12,90	€ par pers

Nos plats « prêts à cuire » sont à servir accompagnés de leur sauce.

Nos plats traditionnels

À 7,70€ / pers, minimum 10 personnes

Bœuf à la sauge pommes de terre sarladaises, Tajine de veau au citron confit, Couscous (poulet, agneau, merguez), Paëlla, Potée lorraine

Charcuterie Maison

Le savoir-faire de l'artisan charcutier est d'élaborer ses recettes en sélectionnant les meilleures matières premières et en harmonisant les saveurs les plus subtiles dans le respect de la tradition.

Nos spécialités traditionnelles

Fuseau lorrain et saucisson séché « maison »	23,70	€ le Kg
Jambon lorrain fumé et jambon séché « maison »	35,30	€ le Kg
Jambon cuit	21,50	€ le Kg
Jambon braisé	22,60	€ le Kg
Assortiment de charcuterie	18,90	€ le Kg
Viennoise	17,20	€ le Kg
Andouillette coupée au couteau	20,50	€ le Kg
Saucisse de foie de veau fine	19,00	€ le Kg
Saucisse de viande	14,80	€ le Kg
Saucisse à tartiner	3,00	€ la pièce
Fromage de tête	16,00	€ le Kg
Terrines variées	de 22,50 à 28,10	€ le Kg
Pâté de campagne	14,50	€ le Kg
Rillettes d'oie	24,70	€ le Kg
Mousse de foie de canard au vieux porto	24,80	€ le Kg
Galantine en croûte	19,60	€ le Kg
Galantine de veau cloutée aux pistaches	22,20	€ le Kg
Assiette de porcelet en gelée « à la mode messine »	7,50	€ la pièce

Nos spécialités légères

Moins de matières grasses, apport calorique réduit, conseillées par Corinne Hanesse, diététicienne Diplômée d'Etat

à votre disposition pour toute alimentation minceur. ☎ : 03-87-76-10-90

Saucisse de volaille à la sauge et au citron confit	17,80	€ le Kg
Saucisson séché « Finess »	22,80	€ le Kg
Poitrine de dinde à notre façon	16,70	€ le Kg
Jambon persillé	20,40	€ le Kg
Lapin et poulet en gelée	21,10	€ le Kg
Terrine de pot-au-feu	19,80	€ le Kg

Barbecue & grillades

Pour les beaux jours...

Saucisserie

Saucisse à rôtir	15,70	€ le Kg
Saucisse de Toulouse	16,70	€ le Kg
Merguez	17,30	€ le Kg
Viennoise barbecue	19,80	€ le Kg
Andouillette	19,40	€ le Kg
Saucisse à griller	16,50	€ le Kg
Saucisse à griller savoyarde	19,00	€ le Kg
Saucisse légère de volaille à la sauge et au citron confit	17,80	€ le Kg

Brochettes

Brochette de bœuf	25,50	€ le Kg
Brochette de veau	29,50	€ le Kg
Brochette d'agneau	26,40	€ le Kg
Brochette d'agneau farci	19,60	€ le Kg
Brochette de courgette farcie	19,60	€ le Kg
Brochette de dinde	14,00	€ le Kg
Brochette de filet de canard	18,70	€ le Kg
Brochette d'abats	15,50	€ le Kg
Poitrine de porc marinée	10,70	€ le Kg
Côte de porc marinée	12,20	€ le Kg
Grillade de poulet	10,80	€ le Kg

Boucherie

Nous sommes animés du désir de vous satisfaire en ne vous proposant que des viandes françaises de grande qualité, élevées traditionnellement, sélectionnées et détaillées avec le plus grand soin, pour que votre plaisir et votre bien être continuent de faire notre fierté.

Bœuf charolais

Filet de charolais lardé à l'aiguille
Fondue, pierrade, carpaccio

48,90 € le Kg
25,50 € le Kg

Veau de lait limousin

Poitrine de veau farcie
Rôti de veau Orloff

16,90 € le Kg
25,10 € le Kg

Agneau limousin

Couronne d'agneau
Epaule d'agneau en melon
Gigot entier

22,60 € le Kg
18,00 € le Kg
20,10 € le Kg

Porcelet du terroir

Gigot, épaule, carré

Volailles

Poularde de Bresse « Mieral »
Poulet de Bresse « Mieral », des Dombes, de la Ferme du Couvent
Coquelet « Mieral », Poule « Mieral »
Pintade « Mieral », des Dombes (farcie sur demande)
Canette de Barbarie « Mieral », des Dombes (farcie sur demande)
Cuisse, Filet de canard
Pigeonneau des Vosges « Thierry Laurent »
Caille des Dombes (farcie sur demande)
Lapin du Terroir

Panier Garni

Vous ferez plaisir à vos amis en leur offrant un panier garni. Nos propositions s'adapteront au moment de la journée ou aux couleurs de la saison. Nous nous chargeons, à votre gré, de vous livrer nos bouquets de saveurs.

Panier découverte pour six personnes : 69,00 €

Une saucisse de foie truffée

Une saucisse de jambon

Une saucisse à l'ail

Un fuseau lorrain ou saucisson séché maison

Une terrine « maison »

Une terrine de rillettes d'oie

Un bocal de cornichons fins « Maison Marc »

Une bouteille de Pommard « Vincent Perrin »

Panier « Brunch » pour quatre personnes : 48,00 €

Quatre tranches de Jambon braisé

Quatre tranches de Jambon séché maison

Huit tranches de bacon

Quatre saucisses légères de volaille au citron confit et à la sauge

Six œufs plein air

Pickles « les 3 chouettes »

Un confiture Christine Ferber

Un jus de pommes biologique « Sautter »

Notre foie gras

Canard, non truffé entier cuit au torchon

141,50 € le Kg

Menu de Cérémonie

26,00 € par personne (4 personnes minimum)

*Pressé de foie gras aux trois volailles
ou*

*Saumon d'Ecosse poché en Bellevue,
sauce crémeuse aux agrumes*

*Maraîchère de homard et quinoa au citron vert
ou*

Papillote de sole et fenouil au parfum d'agrumes

« Prêt à cuire »

*Suprême de pouarde de Bresse aux morilles, sauce vin jaune
ou*

*Noix de veau du Limousin aux girolles et pistaches,
sauce foie gras*

Les viandes sont servies sans garniture.

*Repas d'affaires, soirées, fêtes de famille, réceptions
Confiez-nous vos souhaits, nous nous chargerons de les réaliser.*

Buffet Dinatoire

*Minimum 20 personnes à 25,00 € par personne.
12 à 13 salés par personne.*

*Kouglof surprise
Vitello Tonnato*

Maraîchère de homard et quinoa à la coriandre

*Accras de morue
Cuillère cocktail*

*Notre mini sandwich préféré
Mini brochette*

*Croustilles variées
Mini salade*

*Tomate Duclos
Ronde de fromages*

Buffet Cocktail

*Minimum 20 personnes à 8,10 € par personne.
7 à 8 salés par personne.*

Pain surprise

Croustilles variées

Notre mini sandwich préféré

Mini-galantine en croûte

Réductions salées

Buffet Repas

Minimum 20 personnes à 24,00 € par personne.

Terrine de l'océan, sauce aux agrumes

Saumon d'Ecosse poché en Bellevue

Carpaccio de melon, jambon séché « maison »

Rosbif au poivre de Sichuan

*Galantine en croûte à la mousse
de foie de canard*

Salade de carottes, huile d'olive et citron

Salade de céleri à la rémoulade

Taboulé aux herbes fraîches

Salade piémontaise

Sélection de fromages

Buffet Campagnard

Minimum 20 personnes à 12,30 € par personne.

Fuseau lorrain

Jambon braisé

Rillettes d'oie

Fromage de tête

Assortiment de charcuterie

Terrine du moment

Salade de carottes, huile d'olive et citron

Salade de céleri à la rémoulade

Taboulé aux herbes fraîches

Salade piémontaise

Planche de Charcuterie

Minimum 6 personnes à 8,80 € par personne.

Chiffonnade de Jambon cuit

Chiffonnade de Jambon séché « maison »

Saucisson séché « maison »

Rillettes d'oie

Saucisse de foie de veau

Poulet en gelée au citron

Terrine du moment

Pour accompagner votre planche, nous vous suggérons :

Les Pickles « Les 3 chouettes »

Les Cornichons « Maison Marc »