

Apéritif, Cocktail et Buffet Froid

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

Pour un minimum de 20 personnes

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

Entrées Froides

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

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

Le Coin Végétarien

<i>Terrine aux trois légumes</i>	18,70 € le Kg
<i>Millefeuille de tomate et mozzarella au basilic</i>	3,90 € la pièce
<i>Pana cotta au parmesan et légumes confits</i>	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'Écosse 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 poularde 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

A 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

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

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

Barbecue & grillades

Pour les beaux jours...

Saucisserie

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

Brochettes

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

<i>Filet de charolais lardé à l'aiguille</i>	48,90 € le Kg
<i>Fondue, pierrade, carpaccio</i>	25,50 € le Kg

Veau de lait limousin

<i>Poitrine de veau farcie</i>	16,90 € le Kg
<i>Rôti de veau Orloff</i>	25,10 € le Kg

Agneau limousin

<i>Couronne d'agneau</i>	22,60 € le Kg
<i>Épaule d'agneau en melon</i>	18,00 € le Kg
<i>Gigot entier</i>	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 poularde 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 Dînatoire

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 »