

TARIFS 2018-2019 SAISON HIVER (sauf du 22 au 31 décembre 2018) - SUR COMMANDE 48 HEURES : ☎ 04 94 22 47 83

## LES APERITIFS & COCKTAILS

TARIFS Euro TTC

### Sélection de Pièces Cocktail Salées

|                |         |
|----------------|---------|
| 12 pièces..... | 15,00 € |
| 24 pièces..... | 28,00 € |



## LES MISES EN BOUCHE

TARIFS Euro TTC

|   |        |
|---|--------|
| · Médaillon de Homard et Caviar de Fenouil.....                             | 6,00 € |
| · Bonbon de Foie Gras, Compotée de Granny Smith.....                        | 6,00 € |
| · Cœur Fondant de Chèvre Frais des Alpilles, Pignons de Pin, sur Toast..... | 6,00 € |



## LES ENTREES

TARIFS Euro TTC

### Les Entrées Froides

|  |        |
|--|--------|
| · Cannelloni à la Brousse Truffée, Aubergine Grillée, Tartare de Tomates Huile d'Olive Vierge..... | 8,00 € |
| · Ballotine de Volaille Fermière au Citron au Sel et Nori, Houmous de Courgettes.....              | 8,00 € |
| · Cabillaud comme une Brandade aux Pépites d'Olives Noires, Artichaut Lotus.....                   | 8,00 € |

### Les Entrées Chaudes

|  |         |
|--|---------|
| · Perles de Saint-Jacques Rôties à la Mélisse Citronnée, Fricassée de Girolles Petit Caquelon..... | 12,00 € |
| · Chartreuse d'Agneau Mariné aux Epices Douces, Jus Acidulé.....                                   | 12,00 € |



## LES PLATS

TARIFS Euro TTC

### Les Plats Traiteur (260 g)

|   |         |
|---|---------|
| · Eventail de Gambas Flambées en Persillade, Risotto Crémeux.....                                   | 10,00 € |
| · Pluma de Porc Laqué au Sirop d'Erable, Fondant de Topinambour, Fricassée de Girolles.....         | 10,00 € |
| · Triptyque de Veau aux Morilles, Gratin de Courgettes.....   | 10,00 € |
| · Spécial Vegan : Farandole de Légumes Croquants Tarte Fine aux Cèpes, Coulis de Poivrons Doux..... | 10,00 € |

### Les Plats Evènementiels (350g)

|  |         |
|--|---------|
| · Filet de Daurade Royale Rôtie au Beurre Demi-Sel, Riz Vénéré, Palourdes Rôties dans leurs Coques.....              | 14,00 € |
| · Volaille de Bresse en Ballotine, Risotto de Frégola Grillée, et Tagliatelles de Légumes.....                       | 14,00 € |
| · Tournedos de Bœuf au Foie Gras Poêlé Façon Rossini, Réglette de Légumes Croquants et Pressé de Pomme de Terre..... | 14,00 € |
| · Magret De Canard, Jus à la Cacahuète Torréfiée, Eryngii, Tarte Fine aux Cèpes Persillés.....                       | 14,00 € |



## LES PRESTIGES

TARIFS Euro TTC

### Le Foie Gras de Canard Maison

|  |               |
|--|---------------|
| · Foie Gras Mi-cuit Nature.....            | 175,00 €/kg   |
| · Terrine de Foie Gras Mi-cuit Nature..... | 90,00 €/500 g |

### Le Saumon BOMLO Frais Mariné

|                             |            |
|-----------------------------|------------|
| · En Gravlax à l'Aneth..... | 60,00 €/kg |
|-----------------------------|------------|

### Les Crustacés

|  |         |
|--|---------|
| · Demi-Homard Rôti en Succulent de Crustacé, Tagliatelle de Légumes..... | 16,00€  |
| · Demi-Langouste en Bellevue (260 g /290 g) et sa Sauce Safranée.....    | 28,00 € |



## EPICERIE FINE

TARIFS Euro TTC

### Artisan de la Truffe

|   |         |
|---|---------|
| · Risotto à la Truffe - 2 portions (350 g).....                   | 15,00 € |
| · Ecrasé de Pommes de Terre à la Truffe - 2 portions (350 g)..... | 15,00 € |

### Le Caviar Astara

|                                  |          |
|----------------------------------|----------|
| · Baéri Imperial (30 g).....     | 50,00 €  |
| · Baéri Imperial (50 g).....     | 80,00 €  |
| · Oscietre Sélection (30 g)..... | 70,00 €  |
| · Oscietre Sélection (50 g)..... | 110,00 € |

### Les Champagnes

|                             |         |
|-----------------------------|---------|
| · Ruinart Brut 75 cl.....   | 48,00 € |
| · Ruinart Brut 37,5 cl..... | 29,00 € |
| · Senez Brut 75 cl.....     | 22,00 € |



## LES DESSERTS

TARIFS Euro TTC

### Les Entremets

|        |         |         |
|--------|---------|---------|
| Ind.   | 6 pers  | 12 pers |
| 4,00 € | 23,00 € | 42,00 € |

### Brownie Macaronade

(Brownie mousse chocolat macaron - Nutella)

### Exotic

(Dacquoise noix de coco, passion mangue et ananas)

### Provençal

(Biscuit Joconde et dacquoise amande, mousse orange sanguine, crème citron et meringue)

### Opéra Café

(Biscuit Joconde, crème au beurre café, ganache chocolat)

### Intense Chocolat

(Biscuit chocolat pain de Gènes, crémeux chocolat, glaçage chocolat intense)

### Royal Praliné

(Dacquoise amandes, croustillant praliné, mousse chocolat, crémeux chocolat)

### Opéra Fruit Rouge

(Biscuit Joconde, sirop framboise, crème au beurre vanille, confit framboise, glaçage fruits rouges)



### Les Gâteaux d'Anniversaire

Entremet au choix avec plaque (inscription de votre choix) et scintillants

|              |        |
|--------------|--------|
| La Part..... | 4,50 € |
|--------------|--------|

## LES PIECES SUCREES

TARIFS Euro TTC

### Croques en Bouche de Fêtes et d'Anniversaire

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Le Chou (minimum 60 choux)..... | 1,50 € |
|---------------------------------|--------|

### Sélection de Pièces Cocktail Sucrées

|                |         |
|----------------|---------|
| 12 pièces..... | 15,00 € |
| 24 pièces..... | 28,00 € |

### Eventail de Macarons

|                |         |
|----------------|---------|
| 12 pièces..... | 13,00 € |
|----------------|---------|

### Arlequins

|                                 |         |
|---------------------------------|---------|
| 8 Petites Verrines Sucrées..... | 10,00 € |
|---------------------------------|---------|