

Commande par mail ou téléphone
8 jours avant votre événement et selon nos
disponibilités
Livraison possible sans supplément à
partir de 180€
(Nantes et agglomération)

NOS PIÈCES COCKTAILS

Nos mini-brochettes à 0,90€

Jambon cru et pomme fruit, poire et bleu*,
magret fumé et pomme fruit, crevette et
ananas rôti

Mais aussi en saison : melon pastèque,
jambon de pays melon, tomate cerise et
mozzarella

Les chaudes : poulet et carotte au cumin,
magret et fruit de saison, mignon de porc
et ananas, pruneau lardé ou abricot lardé



Nos verrines à 1,40€

Crèmeux d'asperge au chorizo
Crèmeux de moquette au lard rôti
Crèmeux de maïs pimenté et chorizo
Crèmeux de betterave concombre aux
noisettes*
Crèmeux de champignons et saumon frais à la
scandinave
Glacé de lentille corail et tartare de St Jacques
Glacé de petit pois et crevette gambas
Glacé de lentille et saumon fumé
Mousse de patate douce lait coco et cumin*
Gaspacho de concombre fêta et menthe*
Gaspacho moelleux de chèvre et pignon de
pin*

Nos snacks à 1,50€

Navette (saumon fumé ou fromage frais ou rilette
de poisson)

Mini club (jambon emmental ou tapenade ou
saumon tzatziki)

Mini wrap (jambon de pays
ou saumon fumé ou poulet
curry ou légumes)

Cookie saumon à la crème
d'aneth

Mini blinis au saumon fumé

Mini blinis de sarrasin et

mousse de chèvre*

Triangle pain d'épices, compotée d'oignon et
chèvre*

Les chaudes : Tartelette salée de saison,
Croustini pesto-mozzarella*, croustini figues et
brie*, croustini pommes et curé nantais *



Nos pâtisseries à 1,70€

Mini éclair mousse de
betterave et fromage frais*

Mini éclair à l'asperge verte*

Mini chou rilette de carotte, poivron et
cumin*

Mini chou rilette de poisson

Les chaudes : Briochine à l'escargot,
Beignet de crevette, Accras de morue,
Falafel*



Nos mini-burgers à 1,80 €

Nordique (saumon fumé et
concombre)

Auvergnat (bleu et jambon de
pays)

Végétarien (tomate, basilic,
mozzarella, pesto) *

Parisien (jambon, emmental, beurre et
cornichon)

Périgourdin (magret fumé, roquette et
compotée de figues)

Les chauds :

Classique (bœuf cheddar),

Créole (poulet ananas),

Normand (camembert andouille),

Méditerranéen (légumes confits)



Nos macarons à 1,90€

Macaron crème de bleu et noix*

Macaron chèvre et miel*

Macaron tomate confite et fromage frais*

Macaron foie gras de canard et épices

Macaron saumon à l'aneth

Nos pièces à 2€

Maki de thon aux herbes

Maki de saumon et wasabi

Maki de poireau braisé*

Mini tartare de veau et coriandre

Mini tartare de saumon

Mini tartare d'espardon



Carpaccio de bœuf et
parmesan

Carpaccio de St Jacques, citron
vert et vanille

Les chaudes : Samoussa
bœuf à la menthe, Samoussa

chèvre épinard*, Samoussa légumes épicés*,
Nem effiloché de canard et compotée de figues

Nos prestiges à 2,20€

Cuillère de langoustine et poire
caramélisée

Mini mille feuille de foie gras chutney
et pain d'épices

Sushi Périgourdin foie gras et magret
fumé



Mini rouleau de printemps crevette ou poulet

Bouchée de homard au miel

Les chaudes : Croustille de St
Jacques à l'estragon

Mini burger Rossini (bœuf et foie
gras)

Beignet de veau au conté



Mais aussi :

Chouquettes salées (jambon ou chorizo ou saumon ou fromage) 0,50€

Panier de légumes croquants et ses sauces* (minimum 10 pers.) 0,90€

Toast sur pain de mie maison (variés à partir de 10 pièces) 1,10€

Crèmeux d'avocat, tomate confite et tourteau 1,30€

Pain surprise, 48 canapés (soit tout charcuterie, soit tout poisson, soit tout
végétarien soit varié): 30€

Pain surprise 60 canapés (soit tout charcuterie, soit tout poisson, soit tout
végétarien soit varié): 35€

* pièce cocktail végétarienne

NOS MISES EN BOUCHE CHAUDES



A 4€

- Cassolette de St Jacques à la crème de cèpe
- Cassolette de St Jacques et julienne de légumes
- Cassolette de St Jacques et purée à l'huile d'olive
- Raviole de langoustine, bouillon de volaille poivre et menthe
- Raviole de ricotta sauce aux petits pois et menthe*
- Tartine de confit d'oignon aux airelles et médaillon de foie gras
- Triangle de pain d'épice, foie gras poêlé et vinaigre balsamique
- Gaspacho tomates basilic en verre à tapas *
- Velouté de champignon et tuile de parmesan*

A 5 €

- Cassolette de homard et billes de légumes
- Raviole de cèpe et foie gras



NOS ENTRÉES (à l'assiette)

* : entrée végétarienne

A 9,50€

- Rosace de tomates tricolores, burrata et vinaigrette aux herbes fraîches*
- Duo terrine de poisson/saumon fumé avec sa crème de framboise
- Blinis maison, rémoulade de pomme granny et saumon fumé

A 10€

- Marbré de foie gras de canard et jarret confit, compotée de figue
- Assiette fraîcheur: saumon fumé, terrine de poisson et crevette gambas
- Flan de légumes de saison, roquette et tuile au parmesan*

A 10,50€

- Moelleux de betterave, aubergine au basilic et noix de St Jacques
- Pressé d'agneau aux abricots, salade de boulgour, façon tajine
- Tartare aux deux saumons et crème montée



A 11€

- Saumon fumé, salade crémée et brochette de noix de St Jacques
- Médaillon de foie gras, et pomme façon tatin
- Pressé de légumes du soleil et mousse de fromage frais*

A 12€

- Tartare de magret de canard et pomme granny
- Duo terre et mer, médaillon de foie gras, saumon fumé accompagnements

A 13€

- Brochette de fruits de mer salade crémée langoustine crevette St Jacques
- Mille feuille de foie gras de canard sur pain d'épice

A 14€

- Assiette gourmande : foie gras, saumon fumé, magret fumé avec ses accompagnements
- Trio de raviole de langoustine et sauce à la truffe

NOS POISSONS

(Seul le beurre blanc n'est pas réalisable à emporter)

A 9,50€

- Poisson de la Criée et sa sauce
- Croustillant de crevette et crème de poivron

A 10€

- Pavé de saumon sauce champagne
- Pavé de merlu, crème de cèpe

A 11€

- Dos de cabillaud, sauce basilic
- Dorade sauce coquillage

A 11,50€

- Filet de sandre sauce aux petits légumes
- Brochette de St Jacques, sauce infusé saumon fumé

A 12€

- Aumônière de St Jacques, coulis de langoustine
- Brochette de lotte et saumon, sauce au thym

A 12,50€

- Filet de bar, sauce citron vert
- Bar en écaille de chorizo, sauce chorizo
- Médaillon de lotte à la vendéenne, sauce au thym
- Queue de lotte, sauce passion

A 14€

- Soupière de homard aux billes de légumes
- Filet de St Pierre, sauce à l'orange
- Pavé de thon, sauce miel et sésame

ALTERNATIVE VÉGÉTARIENNE

- Aumônière de légumes
- Brochette de légumes grillés
- Pavé végétal



PRIX UNITAIRE ET TVA INCLUSE

NOS VIANDES

A 9,50€

- Suprême de poulet à l'ananas ou sauce forestière
- Echine de porc confite aux épices

A 10€

- Sot-l'y-laisse de volaille laqué au miel
- Mignon de porc, sauce forestière ou sauce citron vert

A 10,50€

- Cuisse de canard confite, sauce cidre
- Cuisse de canard rôtie, sauce muscadet
- Epaule d'agneau confite et son jus

A 11€

- Suprême de pintade farci aux saveurs du sud
- Suprême de pintade farci champignons graines de moutarde
- Caille désossée farcie raisins ou griottes

A 11,50€

- Filet d'agneau sauce au poivre
- Quasi de veau et son jus

A 12,50€

- Mignon de veau, sauce périgourdine
- Magret de canard au miel et épices
- Magret de canard sauce foie gras
- Croustillant de confit de canard

A 13,50€

- Suprême de pintade et escalope de foie gras
- Caille désossée farcie foie gras de canard
- Entrecôte de veau
- Côte de bœuf (VBF), sauce échalote

A 14€

- Tatin de confit de canard
- Souris d'agneau confite
- Carré d'agneau
- Jarret de veau confit désossé
- Pavé de filet de bœuf (VBF), sauce poivre vert



NOS ACCOMPAGNEMENTS

1 choix d'accompagnement : 3€

2 choix d'accompagnement : 5€

- Caviar d'aubergine
- Crumble de légumes au parmesan
- Ecrasé de pomme de terre au citron
- Fagot d'haricot vert*
- Fondue de légumes de saison
- Fondue de poireau
- Fricassé de champignon
- Gratin dauphinois
- Gratin de carotte, épinard et tome
- Gratin de patate douce
- Gratin de pomme de terre aux amandes
- Mille feuille de patates douces au parmesan
- Mousseline de carotte à l'orange ou au cumin
- Pavé de céleri rôti
- Poêlée de pleurote
- Pomme de terre rôtie à la scandinave
- Purée de pomme de terre fumée et beurre noisette à l'ail
- Purée de pomme de terre aux échalotes et lard confits*
- Risotto d'épeautre aux poivrons
- Risotto forestier
- Risotto chorizo*
- Riz pilaf safrané
- Tagliatelles de carotte
- Tagliatelles de légumes
- Tatin de cèpe
- Tian de légumes

* : produit contenant de la viande



NOS PLATS UNIQUES

Commande à partir de 10 personnes

A partir de 20 personnes, livré chaud en caisson isotherme

A 10€

- Brandade de morue et salade verte
- Carbonara de poissons et pâtes fraîches
- Rougail saucisse et riz
- Tartiflette : pomme de terre, lardon, oignon, reblochon, salade

A 12€

- Blanquette de poisson champignon carotte pomme de terre
- Blanquette de veau champignon carotte et riz
- Bœuf bourguignon pomme de terre
- Carbonnade de joue de porc pomme de terre et carotte
- Chili con carne
- Civet de lapin, pruneaux et tagliatelles fraîches
- Colombo de poisson et riz
- Colombo de porc, gratin de patate douce et riz
- Colombo de poulet, gratin de patate douce et riz
- Coq au vin, garniture et pomme de terre vapeur
- Dahl de lentille corail aux légumes de saison

- Jambalaya, poulet et chorizo
 - Lasagne bœuf et salade verte
 - Lasagne légumes et salade verte
 - Lasagne poissons et salade verte
 - Poulet basquaise et riz
 - Poulet chasseur, oignon grelot, champignon et riz
- ### A 13€
- Cassoulet saucisson à l'ail saucisse de Toulouse poitrine et haricot blanc
 - Parmentier de canard confit et salade verte
 - Tajine d'agneau citron olive carottes navets et boulgour

A 14€

- Choucroute jarret poitrine confite saucisse fumée et saucisson à l'ail, chou et pomme de terre
- Couscous royal collier d'agneau poulet merguez légumes et semoule
- Paëlla langoustine crevette poulet chorizo calamar moule légumes et riz

A 15€

- Cochon de lait tranché sauce poivrade et mogette (à partir de 20 pers)
- Choucroute de la mer saumon lotte lieu fumé chou et pomme de terre
- Couscous de lotte et langoustine aux agrumes

NOS FROMAGES

A 4€

- Plateau de fromages : 4 sortes
- Trio de fromages du terroir, sur lit de salade verte



NOS FROMAGES CHAUDS

A 4€

- Aumônière de brie, fruits secs et pommes sur lit de salade verte
- Croustillant de Curé Nantais sur lit de salade verte
- Rouleau de sarrasin au Curé Nantais sur lit de salade verte
- Tartine de Curé Nantais et pomme fondante sur lit de salade verte
- Tartine de St Nectaire fermier sur lit de salade verte



Nos gâteaux

- 12 coups de minuit chocolat noisette nougatine graine de sésame
- Charlotte aux fruits de saison
- Charlotte poire chocolat aux éclats de nougatine
- Cheese cake sur semelle de goudi gouda
- Craquant tout chocolat
- Croque noisette
- Délice poire caramel
- Duo citron vert chocolat craquant chocolat blanc
- Duo passion framboise craquant chocolat blanc
- Fraisier selon saison
- Framboisier selon saison
- Gâteau nantais
- Moelleux 3 chocolat
- Naked cake aux fruits de saison
- Plaisir chocolat framboise et pistache
- Plaisir pomme cassis



NOS DESSERTS

Pièce montée

3 choux par personne, forme au choix (minimum 10 personnes) 5€

Parfum : grand marnier, vanille, chocolat, café, praliné, agrumes, fruits rouges



Minimum 20 pièces

Chouquette sucrée 0,40€

Assortiment réductions sucrées 1,50€

Dessert individuel : 3,50€

Trio de dessert : 4,50€

Grand dessert personnalisé avec inscription : + 0,50€



Nos tartelettes

- Tarte alsacienne aux pommes
- Tarte aux figes selon saison
- Tarte aux fraises selon saison
- Tarte aux fruits frais
- Tarte aux pommes
- Tarte aux prunes selon saison
- Tarte caramel au beurre salé
- Tarte citron meringuée
- Tarte framboise shiboust selon saison
- Tarte normande aux poires
- Tarte poires amandes
- Tarte tout chocolat



NOTRE CAVE

(Tarif à la bouteille)

Vin rouge 75cl

Gamay « les 3 Lézards Domaine du Haut de Fresne » 12€

Saumur Champigny « Domaine de Mollay » 12€

St Nicolas de Bourgueil « Domaine de la Cabernelle » 19€

Bordeaux Puisseguin-St Emilion « Fleur la Chapelle » 19€

Vin rosé

Gamay « Les 3 Lézards Domaine du Haut de Fresne » 12€

Vin blanc 75 cl

Muscadet sur lie 9€

Touraine Sauvignon « Michel Laurent » 12€

Chardonnay « Domaine des Tilleuls » 12€

Malvoisie « Les 3 Lézards Domaine du Haut de Fresne » 19€

Quincy « Domaine Jean-Claude Roux » 21€

Pétillant 75cl

Blanc de blanc « Adrien Romet » 8€

Crémant de Loire « Domaine de la Prévôté » 18€

Champagne « le Brun de Neuville » 46€

Nos autres desserts

- Brownies maison
- Chou craquelin mousse citron
- Crème brûlée à l'ancienne ou carambar ou pistache
- Crumble fruits de saison
- Eclair chocolat ou café
- Mille feuille aux fruits rouges selon saison
- Mousse chocolat
- Panna cotta de saison
- Pavlova aux fruits
- St Honoré
- Tiramisu au choix café ou ananas ou fruits rouges
- Flan pâtissier
- Paris-Brest
- Tropézienne
- Macaron : chocolat, caramel, café, vanille, agrumes, framboise, pistache, beurre de cacahuète
- Cannelé nature, caramel, chocolat
- Brochette de fruits (5 fruits de saison)
- Verrine caramel noisette
- Verrine délice citron
- Verrine délice orange
- Verrine délice pamplemousse
- Verrine passion framboise
- Verrine mousse de fraise citron vert
- Verrine 3 chocolat
- Salade fraise et menthe
- Salade fruits exotiques

PRIX UNITAIRE ET TVA INCLUSE