

Repas pour associations
Tarifs 2016 (tva 10% comprise)

- Tarifs sans service, sans article de table, mais avec notre présence en cuisine pour l'envoi du repas, sans les boissons : 14 € jusqu'à 200 personnes. (13.50 € au-delà de 200 personnes)
- Tarif sans service, avec article de table de base (1 verre, 1 assiette porcelaine, couverts, le reste en plastique, nappes et serviettes papiers) mais avec notre présence en cuisine pour l'envoi du repas, sans les boissons : 16 € jusqu'à 200 personnes. (15.50 € au-delà de 200 personnes)
- Tarif sans service, avec article de table supplémentaire (2 verres, 4 assiettes et 1 tasse porcelaine, couverts, nappes papiers et serviettes intissés) mais avec notre présence en cuisine pour l'envoi du repas, sans les boissons : 17 € jusqu'à 200 personnes. (16.50 € au-delà de 200 personnes)
- Tarif avec service, article de table de base (1 verre, 1 assiette porcelaine, couverts, le reste en plastique, nappes et serviettes papiers) sans les boissons : 21.50 € jusqu'à 200 personnes. (21 € au-delà de 200 personnes)
- Tarif avec service, avec article de table supplémentaire (2 verres, 4 assiettes et 1 tasse porcelaine, couverts, nappes papiers et serviettes intissés) sans les boissons : 22.50 € jusqu'à 200 personnes. (22 € au-delà de 200 personnes)

Kir plat avec petits gâteaux et fruits secs

Salade de rillons et petits lardons tièdes, tomates ou Salade de gésiers tièdes, tomates et vinaigrette framboise

Ou

Assiette de charcuterie maison (pâté, petit rillons, rilette, petits boudins, saucisson à l'ail, beurre, moutarde et cornichons)

Ou

Salade d'émincés de volaille marinés à l'armagnac, tomate cerise, œuf de caille, pignons de pins et vinaigrette au cidre

Ou

Salade de cocktail de fruits de mer, pomelos, tomates et vinaigrette au xérès

Ou

Duo de poisson en médaillon accompagné d'œufs, de tomates, et d'une sauce mousseline ciboulette

Ou

Croustade de poisson aux fruits de mer ou Filet de perche sauce au sauvignon

Ou

Croustade de volaille au pineau et champignons ou Bouchée à la reine au ris de veau et au madère

Confit de canard sauce forestière ou fricassée de volaille à l'ancienne

Ou

Jambon à l'os sauce forestière ou sauce porto ou Sauté de porc à la provençale

Ou

Carré de porc à l'os rôti à la crème d'ail ou sauce forestière

Ou

Sauté de bœuf aux aïelles ou Carbonade de bœuf à la bière

Ou

Cuisse de poulet cocotte grand-mère (sauce brune, lardons, petits oignons, champignons)

Ou

Navarin d'agneau ou Coq au Chinon

Ou

Suprême de pintade à la crème d'ail ou sauce forestière

Ou

Colombo de porc avec riz au curry et haricots rouges

Ou

Rôti de veau braisé à l'ancienne ou Blanquette de veau à l'ancienne

2 légumes au choix :

Pommes vapeur, gratin de 5 légumes, gratin dauphinois, gratin de chou fleur, riz pilaf, haricots verts ail et persil, haricots blancs au petits lardons, jardinière de légumes à la française, petits pois à la française, flageolets verts, poêlée de légumes, champignons ail et persil

(Repasse possible suivant le plat principale choisi)

Salade verte et 2 fromages (brie, camembert, st nectaire, buche de chèvre)

Tarte aux pommes normale ou normande, tarte aux abricots, gâteaux basques, gâteaux nid d'abeilles (miel et amendes), pavé Caramélo, Tropicienne, omelette norvégienne

Dessert avec un supplément de 1.20 € (crème ou coulis compris)

Framboisier, poirier, trois chocolats, croustillant caramel, caraïbe ananas coco, charlotte aux poires ou framboise, opéra, abricotier

Café

Pain