



Tarifs Plats cuisinés 2023
à emporter

apéritifs , mise en bouche :

verrine basque	1,50 €
verrine guacamole / saumon fumé	1,50 €
verrine tartare de légumes	1,50 €
verrine concombre / radis	1,50 €
toast boursin / saumon	0,90 €
toast tapenade	0,60 €
toast maison (mousse / magret séché)	0,95 €
brochette tomate confite / mozarella	0,80 €
brochette pruneau / ventrèche	0,60 €
planche charcuterie / fromage	4,50 €/pers
pizza	25 €/ plaque
quiche lorraine	25 €/ plaque
brochette chorizo / olives	0,60 €
cake aux olives	0,70 €

les entrées ;

salade gasconne au foie gras
salade salsa
bouchée ris de veau et morilles
cassolette de la mer
coquille noix de saint Jacques
mille feuilles au foie gras et ses pommes confites
carpaccio de tomate, burrata de chèvre , jambon de pays

saumon farci et sa macedoine de légumes

plats cuisinés ;

daube de bœuf et ses pommes de terre vapeur	8 €/ pers
poulets Basquaise + riz	7,50 €/pers
curry d'agneau et ses pommes de terre grenaille	9,80 €/ pers
fricassée de poulet	8,50 €/pers
paëlla ou fideuà	8,90 €/ pers
cassoulet au confit de canard	8 €/ pers
axoa de veau + pâtes	8 €/ pers
moussaka maison	8,80 €/pers
carré d'agneau laqué au miel et tian de légumes	12,50€/pers
paleron de veau confit sauce moutarde et gratin dauphinois	9,80 €/pers
suprême de pintade aux champignons et pommes salardaise	9,50 €/pers
hachis parmentier au confit de canard	8 €/ pers
couscous royal	9,80 €/ pers
agneau ou porcelet à la broche + piperade (min 30 pers)	13,40 €/pers
location tourne broche + bois + cuisson	280 €
roulade de saumon au cabillaud, sauce boursin	8,50 €/ pers
filet de Saint Pierre sauce Normande au safran	11 €/ pers

les desserts ;

tarte aux pommes
pastis gascon
bavarois fruits rouges ou fraises ou fruits exotiques
flan caramel
Paris Brest
cannelé
salade de fruits de saison

moelleux au chocolat

les buffets froids :

1 classique ; 6,80 €/ pers

jambon de pays , ½ tr jambon blanc , coppa , rosette chorizo , rôti de porc , rôti de bœuf , poitrine farcie

2 assortiment de rôtis ; 3,60 €/ pers

rôti de bœuf , rôti de dinde
rôti de porc , poitrine farcie

3 buffet terroir ; 11,90 €/pers

jambon de pays maison , pâté en crôte , saucisson de porc noir galantine de canard , rosette , chorizo , coppa , rôti de bœuf

les salades :

1° = 250 g / pers à 2,50 €/ pers (choisir 3 à 4 salades)

carottes , céleri , salade de pâtes , riz niçois , taboulé , piémontaise , betteraves , salade concombre , salade espagnole

2° = 300 g/pers à 3,80 €/pers (choisir 3 à 4 salades)

choix du n° 1 + salade grecque , salade fantaisie , salade du chef , méli melo , salade indienne , salade pommes de terre thon olives

plateau fromages :3,20 €/ pers

fromage de montagne brebis , vache , brie ou morbier et sa confiture de cerises

suppléments ;

galantine de porcelet (min 30 pers)
saumon farci