

COCKTAIL « CLASSIQUE »

zakouski chauds

Assortiment de mini quiche lorraine, de bourgogne, fermière, brocolis... mini croque-monsieur
La coquille de moule et sa mousse de curry, l'aumônière de saumon mariné,
pizetta al forno, feuilleté aux champignons sauvages, profiterole au fromage,
éventail fruitier au bacon...)

Assortiment de Bruschetta et crostini (**Tomate, champignons, aubergine, crevette, sardine, calamar, courgette, poivron, parme, coppa, mortadelle**)

les huit pièces par personne

le panier du maraîcher

Assortiment de crudités frais, sauces

La planchette du berger

Assortiment de viandes séchées et fumées

accompagné de mignonnette de fromages aux saveurs diverses, olives assaisonnées.

Au prix de 6.90euros HTVA la personne, service compris.

Ces cocktails vous est proposé avec les accompagnements suivants :

COCKTAIL « CLASSIQUE »

Saumur

jus d'oranges et thé glacé

au prix de 12.00euros HTVA, la personne, service compris.

COCKTAIL « CLASSIQUE »

Vouvray

jus d'oranges et thé glacé

Au prix de 15.00euros HTVA, la personne, service compris.

COCKTAIL « CLASSIQUE »

Crémant

jus d'oranges et thé glacé

Au prix de 18.00euros HTVA, la personne, service compris.

COCKTAIL « CLASSIQUE »

Champagne

jus d'oranges et thé glacé

Au prix de 22.00euros HTVA, la personne, service compris.

Nous pouvons vous proposer un devis adapté au nombre de vos invités et en fonction d'un horaire bien défini.

Nos devis sont entièrement gratuits et peuvent être adaptés selon vos goûts et budget.

COCKTAIL « Dînatoire »

zakouski chauds et froids

Assortiment de mini quiche lorraine, de bourgogne, fermière, brocolis, mini croque-monsieur...

La coquille de moule et sa mousse de curry, l'aumônière de saumon mariné,
pizetta al forno, feuilleté aux champignons sauvages, profiterole au fromage...

Assortiment de Bruschetta et crostini (tomate, poivron, anchois...)

les huit pièces par personne

le panier du maraîcher

Assortiment de crudités frais, sauces

La planchette du berger

Assortiment de viandes séchées et fumées

accompagné de mignonnette de fromages aux saveurs diverses, olives assaisonnées.

Cuillères en dégustation froides

Carpaccio de saumon mariné à l'aneth perle d'olive et parmesan

Emincé de canard fumé et sa mousse de foie, confit...

Cuillères en dégustation chaudes

La petite sole émulsion de pois mange tout

Le délice de pintadeau à l'aigre - doux...

Au prix de 10.00euros HTVA la personne, service compris.

Ces cocktails vous sont proposés avec les accompagnements suivants :

Cocktail « Dînatoire »

Mousseux

jus d'oranges et thé glacé

Au prix de 15.00euros HTVA, la personne, service compris.

COCKTAIL « Dînatoire »

Vouvray

jus d'oranges et thé glacé

Au prix de 17.00euros HTVA, la personne, service compris.

COCKTAIL « Dînatoire »

Crémant

jus d'oranges et thé glacé

Au prix de 20.00euros HTVA, la personne, service compris.

COCKTAIL « Dînatoire »

Champagne

jus d'oranges et thé glacé

Au prix de 25.00euros HTVA, la personne, service compris.

Nous pouvons vous proposer un devis adapté au nombre de vos invités et en fonction d'un horaire bien défini.

Nos devis sont entièrement gratuits et peuvent être adaptés selon vos goûts et budget.

Suggestion :

En complément à vos cocktails :

Echoppe « dessert »

Mélodie de bavaois

fraises, framboises, banane – kiwi, chocolat...

Symphonie de mousse

Chocolat, mont blanc à la noix de coco...

Les délices du palais :

misérable, javanais, praliné, brésilien, forêt noire, pomme, tiramisu...

Au prix de 4.50euros HTVA, la personne café et/ou thé et service compris.

Nos livraisons

Livraison midi & soir en semaine à commander 48 heures avant
Une variante peu survenir selon la saison

Plateaux repas « *Poivre & Sel* »

Choisissez votre parfum !

Les plateaux aux senteurs florales

Plateau Tournesol: 23 EUROS

Salade de fond d'artichaut, haricot vert et tomate
Filet de rouget à la tapenade, piperade de légumes sauce basilic
Fromage, pain et beurre
Salade de fruits frais

Plateau Pâquerette : 23EUROS

Oeufs pochés au saumon fumé sur brunoise de petits légumes
Suprême de volaille à l'estragon, bouquetière de légumes
Comté sur lit d'endives et noix
Gâteau au chocolat clair-obscur

Plateau Jonquille : 23EUROS

Fromage frais de vache, aux herbes et jambon cru et sa salade
Mignon de porc à la diable, trilogie haricots
Fromage frais aux fines herbes
Crème caramel

Plateau Violette : 23EUROS

Tartare de saumon
Rumsteck sauce roquefort, salade de saison
Camembert sur lit de salade
Pomme au four

Plateau Orchidée : 23EUROS

Tomate mozzarella à l'huile d'olive
Saumon à la graine de sésame, riz aux légumes multicolores
Fromage
Salade de fraises et son coulis passion

Plateau Doré : 29EUROS

Foie gras maison, gelée de sauternes
Mignon de veau aux Morilles, bouquetière de légumes
Duo de fromages sur lit d'endives
Salade de fruits rouges

Minimum de commande : 6 plateaux dans la même gamme

Nos prix s'entendent TTC. Nos plateaux repas sont livrés avec pain, eau ou soft ou vin ou bière (demi-bouteille) verre et un jeu de couverts en plastique,
Livraison gratuite dans une zone de 15 kilomètres, au-delà un forfait de 20euros vous sera facturé, avec un maximum de 35 kilomètres.

Nos plateaux classiques

Plateau Ostende : 22EUROS

Crevettes à l'Ostendaise,
Ballottine de volaille pochée aux herbes, poêlée villageoise,
Fromage,
Mousse au chocolat

Plateau liégeois : 22EUROS

Jardinière de légumes crus en salade,
Escalope de dinde au curry,
méli mélo de légumes,
Fromage,
Tarte aux pommes

Plateau à la Flamande : 22EUROS

Tartare de la mer au citron vert,
Rôti de bœuf et ses légumes printaniers,
Fromage,
Salade de fruits

Plateau carolo : 22EUROS

Salade pèle mêle aux copeaux de Parmesan,
Saumon au pesto, riz sauvage,
Fromage,
Gâteau au chocolat

Plateau Arlon : 22EUROS

Terrine campagnarde,
Aiguillettes de filets de canard, vinaigre balsamique et haricots verts,
Fromage,
javanais

Minimum de commande : 6 plateaux dans la même gamme

Nos prix s'entendent TTC. Nos plateaux repas sont livrés avec pain, beurre, eau ou soft ou vin ou bière (demi-bouteille) verre et un jeu de couverts en plastique,
Livraison gratuite dans une zone de 15 kilomètres, au-delà un forfait de 20euros vous sera facturé, avec un maximum de 35 kilomètres.

Nos plateaux « Italien »

Plateau Roma : 22EUROS

Salade bruschetta
(tomate, croûtons de pains grillés, échalote, perle d'olive)
Vittello tonato (veau sauce thon) riso al parmigiano
Fromage
tiramisù

Plateau Padova : 22EUROS

Tomates mozzarella basilic pourpre
Poulet poché sauce verte
Penne aux variantes de légumes
Fromage
Ricotta aux fruits de saison

Plateau Parma : 22EUROS

Antipasti de légumes
Jambon de parme,
salade caponata (aubergine, carotte, poivron, courgette, câpre, olive, tomate)
Fromage
Salade de fruits frais amarena

Plateau Venetia : 22EUROS

Salade vénitienne : calamar, poivrons multicolores, aubergine, crevette, basilic
Saumon fumé au pistou de légumes et pâtes aux légumes
Fromage
Fromage blanc coulis rouge de fruits

Minimum de commande : 6 plateaux dans la même gamme

Nos prix s'entendent TTC. Nos plateaux repas sont livrés avec pain, beurre, eau ou soft ou vin ou bière (demi-bouteille) verre et un jeu de couverts en plastique,
Livraison gratuite dans une zone de 15 kilomètres, au-delà un forfait de 20 euros vous sera facturé, avec un maximum de 35 kilomètres.

Pains surprises et sandwichs

Voir « Echoppe »

Nos assiettes froides.

« Sur le pouce »

La tomate suprême de langoustines
La terrine de nos Ardennes et condiment
La ballottine de poivron farcis
Le jambon fermier à l'os
L'abricot et sa petite mousse

Assortiment de crudité, riz, taboulé, pain, beurre
Prix HTVA : 8.00euros

« Bistro »

le saumon en belle vue
Carpaccio de saumon mariné à la Dyle, perle d'olive copeaux de parmesan
La palette de nos viandes
Aiguillette de magret de canard fumé et sa mousse de foie
Le véritable jambon de Parme melon
Emincé de pintadeau à l'aigre-doux

Assortiment de crudité, riz, taboulé, pain, beurre
Prix HTVA : 10.50euros

Chez « Maxime »

La terrine en croûte de canard et son confit
Le marbré de foie gras d'oie, gelée de Sauternes, brioche
Carpaccio de saumon mariné à la Dyle, perle d'olive copeaux de parmesan
Le bouchon de saumon d'Écosse farcie à la truite fumée
La darne de brochet farci
La brochette de scampi aux fruits
La terrine de saint Jacques

Assortiment de crudité, riz, taboulé, pain, beurre
Prix HTVA : 17.50euros

Nous pouvons vous proposer un devis adapté au nombre de vos invités et en fonction d'un horaire bien défini.
Nos devis sont entièrement gratuits et peuvent être adaptés selon vos goûts et budget.

Nos « Menus »

« Entre terre et mer »

Saumon d'Écosse en carpaccio - Vieille huile d'olive et citron vert
bruschetta chaude

OU

Le duo de magret de canard fumé et Bayonne aux figues et melon

Dos de saumon à la crème d'oseille et Pinot blanc

OU

Filet de sole à la crème de pois mange tous

Charolais de bœuf sur duxelles des bois sa flambée aux 3 baies

OU

Gigot d'agneau Grand Veneur - sa gonagold aux aïrelles

Assortiment de mignardises, moka et/ou thé

Au prix de 35.00euros la personne HTVA

< Poivre & Sel >

Couronne de saumon d'Ecosse fumé aux petites grises

Ou

Terrine en croûte au Marc de Bourgogne garniture de chasse

Le feuilleté de bar Victoria et de truite saumonée à la julienne de petits légumes

Ou

Foie gras de canard sauté, pommes caramélisées

Magret de canard aux parfums d'automne gratin dauphinois

Ou

Le suprême de pintadeau au curry léger symphonie de pleurotes et pommes

Déclinaison autour du chocolat, moka et/ou thé

Au prix de 45.00euros la personne HTVA

Nous pouvons vous proposer un devis adapté au nombre de vos invités et en fonction d'un horaire bien défini.

Nos devis sont entièrement gratuits et peuvent être adaptés selon vos goûts et budget.