

**Une Sélection de notre Carte  
Pour vous mettre l'eau à la bouche ...**

*Le Vin d'Honneur et Cocktails*

Des formules diverses, avec  
Petits pains, Navettes,  
Assortiments de Canapés Cocktail  
salés et sucrés ...

*Les Potages*

Crème Dubarry (choux fleurs)  
Crème d'Argenteuil ( Asperges)

*Les Entrées Froides*

Terrine de Campagne  
Pâté en Croûte de Pintade  
Chiffonnade jambon cru - duo de crudités  
Rillettes de Requin et salade de la mer  
Saumon Rose à la Parisienne  
Demi Langouste  
Tartare de St Jacques et sa crème verte  
Médaille de Foie Gras de Canard .....

*Les Entrées Chaudes*

Crabe Gratiné dans son Ecrin  
Médaille de Sole Dieppoise  
Croustade de Saumon  
Délice de Rouget Farci  
Feuilleté de poisson au beurre blanc ....

*ou autres...*

Quiche Lorraine  
Tartelette Feuilletée aux Asperges  
Croustade de Ris de Veau  
Jambon d'York Sauce Madère



*Les Sorbets*

Pommes Calvados  
Colonel (Citron / Vodka)  
Agrume (pamplemousse/Vodka)  
Exotique (passion / passoa)

*Les Plats Uniques*

Couscous  
Paëlla Royale  
Coq au Vin ou à la Bière  
.....

*Les Viandes avec garniture*

Veau à la Forestière  
Jambon Braisé Sauce Madère  
ou Sauce Champagne  
Gigot de Canard Farci  
Pintade à la Forestière  
Filet mignon d'agneau ou de porc  
Ballotin de Volaille Farci  
.....

*Nos Spécialités*

Gigot de Chevreuil Sauce Poivrade  
Cuissot d'Antilope  
Cuissot de Renne  
Filet de Chameau  
Rôti de Zèbre

*Salade et Fromages*

*Nos Desserts et*

*Pièces Montées*

*«fabrication Maison»*

**DES MENUS  
A PARTIR DE 19.90€**

**entrée froide  
entrée chaude  
viande et garniture  
fromage  
pièce montée génoise**

**TOUS LES DETAILS EN MAGASIN  
POUR COMPOSER AVEC VOUS  
LE MENU IDEAL  
POUR VOTRE RECEPTION...**

**VENEZ RETIRER NOTRE CARTE  
DETAILLEE EN MAGASIN !!**

**Horaires Magasin : 9 h à 12 h et de 15 h à 19 h  
Fermé le Mercredi, Samedi et Dimanche  
(sauf rendez-vous et commandes)**