

## LES PETITS FOURS

*Plateau de 80 petits fours Froids « envie n°1 »*

*80€ TTC*

- 8 x Courgette et Petit Pois en gelée de Menthe Pastis*
- 7 x Wrap Saumon fumé, Guacamole et Pamplemousse*
- 7 x Sablé de Parmesan, Tapenade et Tomate confite*
- 7 x Opéra d'Aubergine et rillettes de sardine*
- 9 x Finger d'Agrumes et Crevette*
- 8 x Parfait de Volaille et Foie Gras*
- 8 x Choux Mimosa Curry*
- 10 x Financier aux Oignons et Magret fumé*
- 8 x Chaud Froid de Volaille au Porto*
- 8 x Moelleux de Tomate, Pequillos et Sardine*



*Plateau de 80 petits fours froids « envie n°2 »*

*80€ TTC*

- 7 x Sablé Houmous et Pâtisson*
- 8 x Moelleux Carotte, Brocolis au citron confit, Oignon et Maquereau*
- 8 x Crouton de soupe de Poisson, zest de Citron*
- 8 x Médaille de Foie gras aux Graines et gelée de Citron*
- 6 x Cupcake Bleu et Noix*
- 7 x Choux Fraise Tomato Basilic*
- 7 x Aumônière de Grison et Ricotta aux Noix*
- 7 x Moelleux Saumon Pétoncle*
- 8 x Club de Pastramie*
- 8 x Briochette au Charbon et rilette de Sardine*
- 6 x Crouton d'Œuf de caille, Bacon*



Plateau de 50 petits fours à réchauffer « envien°3 »

50€ TTC

- 6 x Mini Hot Dog
- 6 x Tartelette au Maroilles
- 5 x Mini Burger
- 9 x Crevette panée
- 6 x Cannelé Chèvre et Chorizo
- 5 x Mini Bun's
- 6 x Bouché Escargot
- 7 x Acras de Morue



Plateau de 67 petits fours sucrés « envien°4 »

67€ TTC

- 6 x Choux Chantilly cœur Caramel
- 6 x Macaron
- 6 x Biscuit Chiboust Orange Chocolat
- 9 x Brownies aux Pecans et Chantilly
- 7 x Pavlova Litchi et Framboise
- 6 x Cannelé
- 8 x Dôme Pina Colada
- 6 x Succès Praliné
- 7 x Tartelette au Fruit
- 6 x Cup cake à la Framboise



### LES MONOPRODUITS

- Bento de 18 Macarons panachés ⇒ 22 €
- Bento de mini Merveilleux (meringue et crème fouetté aromatisé) ⇒ 18 €
- Foie Gras de Canards Mi Cuit (minimum 500 gr.)  
Portion (50 gr) ⇒ 5 €
- Magret fumé garni de Foie Gras mi-cuit ⇒ 60 €/kg  
(1 magret env. 400 gr)
- Saumon fumé Ecossais :  
Entier 1,2/1,5 Kg ⇒ 45 €/kg  
Tranché 1,2/1,5 kg ⇒ 55 €/kg  
10 tranches (40/50gr) ⇒ 60 €/kg



LES MENUS A COMPOSER - dès 20 personnes

Entrées - 3 choix possibles - 7 € / personnes

- Rémoulade de granny Smith et cèleri, vinaigrette de betterave, langoustines marinées gingembre citron vert en coque de sucrine
- Salade de fèves et pointes d'asperges, éclats de noisette, copeaux de parmesan
- Salade de pommes de terre, échalotes ; moutarde oignon et ciboulette
- Salade de noix de St Jacques, Avocats et mini Penne, vinaigrette aux agrumes
- Saumon Fumé d'Ecosse
- Salade de tagliatelle de légumes, menthe et sauce Nuoc Man
- Salade de Pastèque et Melon au basilic, Eclat de Chèvre
- Salade de Riz à l'indienne (Ananas, raisin sec, oignons rissolé, pomme curry)

Plats froids - 2 choix possibles - 9 € / personne

- Roti de Bœuf
- Pintade Rôtie
- Magret de Canard sauce Barbecue
- Saumon en Vapeur d'Aneth
- Cabillaud sauce vierge
- Roti de Veau

Plats à cuire - choix identique pour toute la commande

- Caille désossée au Foie Gras Frais et son jus de carcasse 14€ TTC  
Ecrasé de pomme de terre et Sauté de vieux légumes croquants
- Pintade fermière Roulé aux Pommes, pistache émondée 14€ TTC  
et jus de cidre Doux  
Purée de Patate Douce et sauté de vieux légumes croquants
- Mignon de Porc pané aux fruits secs 14€ TTC  
Gratin de pomme de terre à l'ancienne et sauté de vieux légumes croquants
- Brochette de St Jacques et Gambas 16€ TTC  
Flambée au Pastis Fenouil Confit
- Fantaisie de Rouget en Croûte de Caviar du Soleil 15€ TTC  
Risotto aux champignons

*Plats conviviaux - choix identique pour toute la commande*

- *Choucroute de La mer* 12€ TTC  
*(Saumon, lieu noir, crevettes, moules, pomme de terre choux cuisinés et sauce beurre blanc)*
- *Paëlla Garnie* 12€ TTC  
*(Riz, Poivrons, Tomates, Petits Pois, Oignons, Poulets, Chorizo, Seiche, Moules, Crevettes, Langoustines)*
- *Cassoulet* 10€ TTC  
*(Confit de Canard, Saucisson à l'ail, poitrine de Porc et Mogettes Cuisinés)*
- *Coq au vin et pomme de terre vapeur* 10€ TTC
- *Coucouc Royal* 12€ TTC  
*(Semoule, raisins, merguez, poulet, moules, crevettes, pois chiches, légumes)*

*Desserts - 2 choix possibles - 4 € /personne*

- *Gros Cannelé*
- *Croquant Chocolat : Feuilletine Praliné, Mousse onctueuse au Chocolat*
- *Fraisier : Génoise, Crème Mousseline Vanille, Fraise (Avril à octobre)*
- *Pommes et Coques: Dacquoise Noix, Crème de Noix et compotée de Pommes Caramélisées*
- *Macaron Gourmand Format dessert mousse vanille & framboises fraiches*
- *Cappuccino : Croustillant chocolat, crémeux capuccino, biscuit chocolat, mousse chocolat*

*Options*

Service : Nous consulter

Vaisselle : [www.1clcreception.fr](http://www.1clcreception.fr)

Linge : nappe 228/228 7€ ttc/unité

Livraison :

Zone 1 : 20 € ttc

Zone 2 : 30 € ttc

Zone 3 : 40 € ttc

