



***Nos  
prestations  
livrées***

## *Nos formules apéritives*

<i>La bande de quiche</i>	<i>12.50 €</i>
<i>Cake olives - jambon</i>	<i>12.50 €</i>
<i>La plaque de pizza</i>	<i>16.50 €</i>
<i>Le kilo de feuilletés apéritifs</i>	<i>18.50 €</i>

*Formule toasts* *6.30 €*

*(Sans service, sans boissons et 6 toasts par personnes), comprenant :  
Saumon fumé, foie gras, asperges, œuf de lump, rosette, tomate oeuf de caille,  
tarama crevette, jambon de Bayonne .....*

## *Nos menus avec plat unique (Livrés sans service\*)*

<i>Couscous, fromage sec, tarte</i>	<i>9.20 €</i>
<i>Cassoulet, fromage sec, tarte</i>	<i>9.20 €</i>
<i>Choucroute, fromage sec, tarte</i>	<i>9.20 €</i>
<i>Paella "Valenciane", fromage sec, tarte</i>	<i>10.50 €</i>
<i>Choucroute de la mer, fromage sec, tarte</i>	<i>11.00 €</i>
<i>Potée Auvergnate, fromage sec, tarte</i>	<i>9.20 €</i>
<i>Pot au feu, fromage sec, tarte</i>	<i>8.50 €</i>
<i>Poule au pot, fromage sec, tarte</i>	<i>8.00 €</i>

*\* voir conditions de livraison*



## *Notre carte de plats (Livrés sans service\*)*

<i>Buffet d'entrée</i>	<i>6.50 €</i>
<i>Comprenant : crudités de saison, taboulé oriental, charcuteries assorties, salade de pâtes au basilic, terrine de légumes, etc. ...</i>	
<i>Ballottine de saumon à la russe et crevettes roses</i>	<i>5.20 €</i>
<i>Saumon mariné à l'aneth</i>	<i>5.00 €</i>
<i>Timbale d'escargots aux petits légumes</i>	<i>6.20 €</i>
<i>Terrine de foie gras "maison"</i>	<i>7.20 €</i>
<i>Escalope de ris de veau au Banyuls</i>	<i>8.00 €</i>
<i>Mousseline de daurade au safran</i>	<i>5.00 €</i>
<i>Escalope de saumon à l'oseille</i>	<i>5.80 €</i>
<i>Dos de cabillaud aux poireaux</i>	<i>5.60 €</i>
<i>Filet de rouget vinaigrette de basilic</i>	<i>5.80 €</i>
<i>Dos de sandre rôti Val de Loire</i>	<i>6.00 €</i>
<i>Gratin de flétan "Florentine"</i>	<i>5.80 €</i>
<i>Gâteau de Saint Jacques au coulis d'écrevisses</i>	<i>6.50 €</i>
<i>Duo de sandre et saumon au Whisky</i>	<i>7.00 €</i>
<i>Cassolette de Saint Jacques au Sancerre</i>	<i>7.50 €</i>
<i>Poulet basquaise</i>	<i>5.00 €</i>
<i>Estouffade de bœuf bourguignonne</i>	<i>5.20 €</i>
<i>Blanquette de volaille à l'ancienne</i>	<i>5.20 €</i>
<i>Gigot d'agneau en chevreuil</i>	<i>5.80 €</i>
<i>Filet de poulet "fermier" aux morilles</i>	<i>6.00 €</i>
<i>Suprême de pintade à la bière brune</i>	<i>6.20 €</i>
<i>Civet de canard à la Française</i>	<i>6.50 €</i>
<i>Coq au Riesling ou "vin rouge"</i>	<i>6.00 €</i>
<i>Sauté de veau "Chasseur"</i>	<i>6.00 €</i>
<i>Aiguillette de canard au poivre vert</i>	<i>6.80 €</i>
<i>Noix de veau au Roquefort</i>	<i>7.00 €</i>
<i>Pavé de bœuf "Périgueux"</i>	<i>8.80 €</i>

## *Nos Légumes (Livrés sans service\*)*

*Assortiment de 2 légumes au choix 1.80 €*


*Gratin Dauphinois  
Efflorescence de brocolis  
Fagots de haricots verts  
Tomates "Provençale"  
Champignons persillés  
Riz Pilaf  
Tagliatelles fraîches  
Choucroute à la bière  
Flan de légumes  
(Epinards, brocolis, poireaux, champignons, carottes, navets, etc. ...)*

## *Pâtisserie*

*Tarte aux fruits (la part) 1.80 €  
Gâteaux décorés (la part) 2.20 €  
Mini gâteaux (la pièce) 0.80 €*

## *Prêt de container isotherme et location de vaisselle*

*Pour toute commande de plats chauds livrés ou emportés possibilité de :*

 *Prêt de container isotherme  
(Sous réserve de disponibilité)*

*caution de 500 € unitaire*

 *Location de vaisselle*

*1.00 € par personne*

*(Comprenant : couteau, fourchette, petite cuillère, grande assiette, petite assiette, verre)*



*\* voir conditions de livraison*

*Buffet à emporter ou \* livré à 14.00 €  
(Sans service)*

*Taboulé " oriental "  
Salade de pommes de terre à l'échalote  
Ou salade de macaroni à la ciboulette  
Crudités assorties:  
(Carotte, chou rouge, tomate, haricots verts, macédoine)  
Charcuteries assorties:  
(Rosette, jambon cru, pâté croûte, jambon blanc)  
Rôti de porc,  
Rôti de bœuf  
Fromage blanc à la crème,  
Tarte aux fruits.*

*Buffet à emporter ou \* livré à 19.00 €  
(Sans service)*

*Taboulé " oriental ",  
Champignons à la grecque  
Crudités assorties,  
(Carotte, chou blanc, tomate, haricots verts, maïs)  
Salade " Piémontaise",  
Œufs " Mimosa ",  
En saison, melon,  
Charcuteries assorties, comprenant:  
(Rosette, jambon cru, jambon blanc et pâté croûte)  
Saumon fumé de Norvège,  
Terrine de poisson,  
Ballottine de saumon " Bellevue ",  
Poulet rôti,  
Rôti de bœuf,  
Fromage blanc et sec,  
Gâteau d'anniversaire ou des mariés.*

*\*voir conditions de livraison*

*Pour la fin de soirée et le lendemain  
(Sans service)*

*Soupe à l'oignon* *2.00 €*  
*Accompagnée de croûtons et emmental râpé*

*Plats de charcuteries et viandes assorties* *6.50 €*  
*Comprenant :* *Jambon torchon,*  
*Jambon de Bayonne,*  
*Saucisson sec,*  
*Pâté croûte Richelieu,*  
*Pilon de poulet,*  
*Rôti de bœuf.*

*Buffet "Retinton"* *13.00 €*  
*Comprenant :* *Crudités de saison,*  
*Melon (en saison),*  
*Charcuteries assorties,*  
*Salade composée,*  
*Viandes froides,*  
*Fromage blanc,*  
*Tarte aux fruits.*

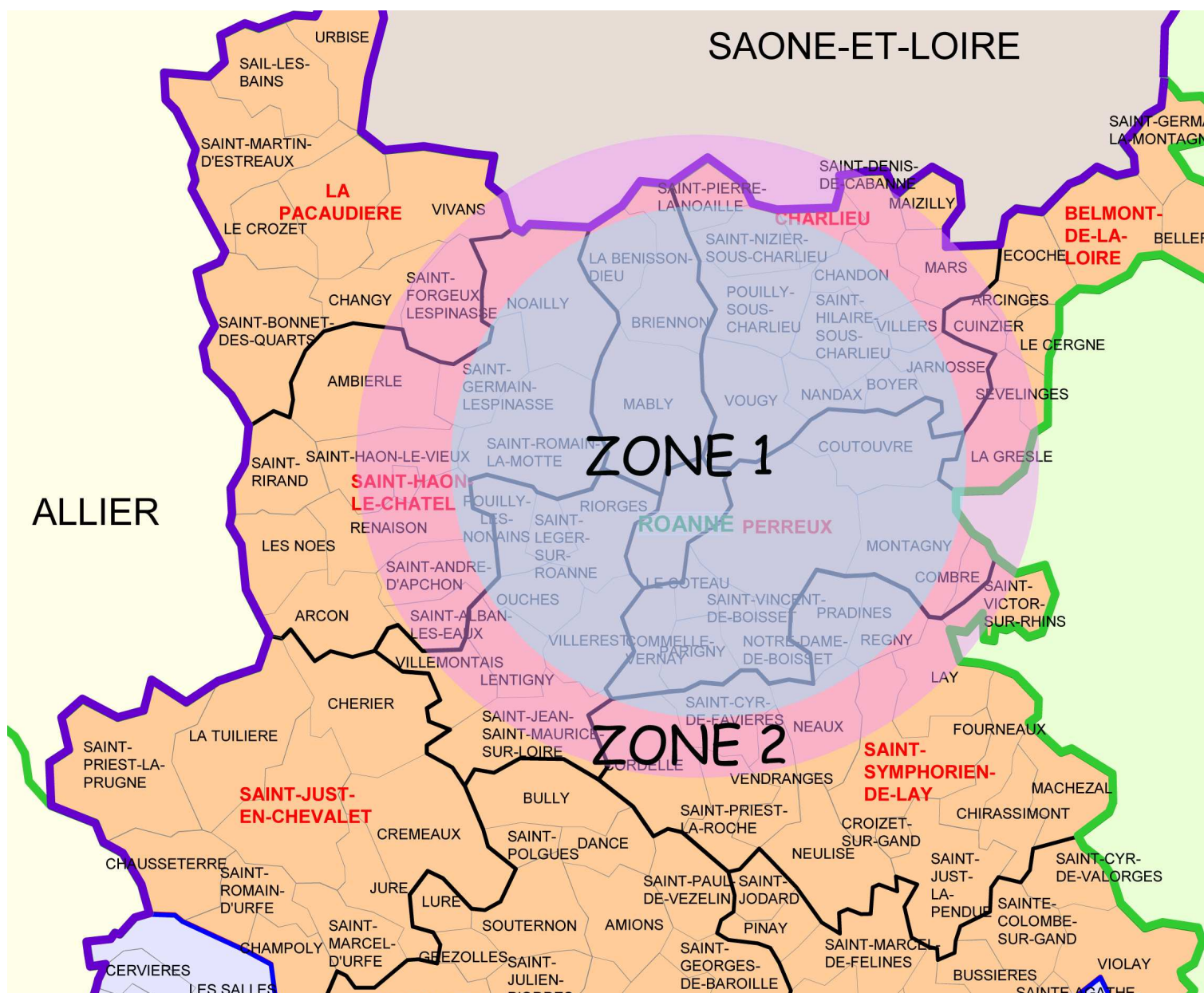


# Conditions et tarifs de livraison

Zone 1 : 30,00 €

Zone 2 : 45,00 €

Au-delà : sur devis



*Pour la fin de soirée et le lendemain  
(Sans service)*

*Soupe à l'oignon*

*2.00 €*

*Accompagnée de croûtons et emmental râpé*

*Plats de charcuteries et viandes assorties*

*7.20 €*

*Comprenant : Jambon torchon,  
Jambon de Bayonne,  
Saucisson sec,  
Pâté croûte Richelieu,  
Pilon de poulet,  
Rôti de bœuf.*

*Buffet "Retinton"*

*13.50 €*

*Comprenant : Crudités de saison,  
Melon (en saison),  
Charcuteries assorties,  
Salade composée,  
Viandes froides,  
Fromage blanc,  
Tarte aux fruits.*

## *Conditions générales de ventes*

*Nos Prix s'entendent "nets" (TVA incluse)*

*Un minimum de 35 personnes est impératif pour les différentes prestations décrites précédemment.*

*Toutes modifications de commande doivent nous parvenir une semaine avant la date de la prestation.*

*Les commandes sont payables à livraison (facture jointe).*

*Toute casse ou détérioration sera facturée au prix d'achat actuel.*

