



## CARTE DES PRESTATIONS EN LIVRAISON OU A EMPORTER

### APERITIF ET COCKTAIL

#### LES PIÈCES CLASSIQUES ET TENDANCES FROIDES

<b>Assortiments de Tartines Prestiges</b>	1.00 €
Cube de saumon fumé et Espuma persil sur Pain Suédois, Filet Mignon de Porc Fumé et Emulsion à la Bière d'Eure et Loir sur pain de campagne, Gambas au pesto sur pain à la tomate, Disque de Saint-Jacques sur blinis et crème iodée	
<b>Légumes farcis</b>	1.60 €
Petite Ratte Mimosa curry, Tonnelets de carottes émulsion au cumin, Champignon caviar d'aubergine à la coriandre, Courgettes et compotée de Tomates vertes	
<b>Ananas Piqué en robe de brochettes fraîches (60 pièces)</b>	82.50 €
Tomate cerise mozzarella, Bille de Melon et pastèque, Cube de Gravlax et concombre	
<b>Pain de Campagne Surprise Percheron à l'Ancienne (60 Pièces)</b>	49.70 €
(Noix de Jambon fumé du Perche, Truite Fumée et beurre citronné)	
Mini-Bagels de légumes croquants et chèvre du marché poivré	1.00 €
Gaufres au basilic, Jambon cru tomates séchées, Espuma de parmesan	1.27 €
Cristal Cube de Millefeuille de saumon fumé et mozzarella	1.28 €
Rouleaux de printemps au King Crabe, rémoulade de radis noirs et herbes fraîches	1.34 €
Maki de légumes croquants et espadon mariné au piment d'Espelette	1.65 €
Œufs toqués à la provençale et au basilic, tomates séchées	1.49 €
Œufs toqués aux girolles et noix grillées	1.49 €



## LES PIÈCES CLASSIQUES ET TENDANCES CHAUDES

<b>Tartes fines et petits chauds</b>	0.57 €
Tartes fines de Rouget à la Niçoise, tartes fines de Boudin noir de Mortagne et pommes flambées, Vol au vent de Poulet de Loué aux Morilles, Cannelés de chèvre et à la menthe fraîche, Croissants de sésames au lard fumé	
Bonbons croustillants au foie gras chaud	1.62 €
Burger de Foie gras poêlé et pommes flambées au Calvados	1.65 €
Profiteroles aux escargots de Préaux du Perche	1.24 €

## LES CASSOLETTES (JETABLES)

Cassolette de Carpaccio de bœuf au basilic et copeaux de parmesan	2.05 €
Carpaccio de Homard à l'huile vanillée, salade d'herbes fines	2.32 €

## LES VERRINES (JETABLES)

Verrine de Ceviche de Daurade aux agrumes, guacamole, perle de citrons verts	2.44 €
Faiselle aux cives, piperade à la provençale, mouillette craquante	2.24 €
Tartare de thon, tomates concassées aux câpres et crème légèrement acidulée	2.44 €





## LES PRESENTATIONS

<b>Présentation de saumon fumé :</b> Saumon fumé par nos soins, Blinis et crème aux cives	2.70 €
<b>Buffet de foies gras et pains Spéciaux</b> (au kg) (Foie gras de canard juste sel poivre, Foie gras mariné au sel de Guérande et Foie gras au torchon, pain d'épices et brioche maison)	95.70 €
<b>Buffet typiquement percheron</b> (Boudin noir de Mortagne et ses chips de pommes, rillettes de canard, noix de jambon fumé à l'ancienne)	1.95 €

## LES DOUCEURS EN COCKTAIL

Brochettes de fruits de saison	1.00 €
Ananas en robe de fraises (60 pièces)	50.20 €
Présentation de fours frais	1.12 €
Mini macarons	1.06 €





## DÉJEUNER OU DÎNER

### LES ENTRÉES

Brochette de Noix de Saint Jacques rôties au lard, Beurre Nantais et Fenouil confit	10.40 €
Noix de Saint-Jacques rôties et piquées à l'orange, Purée de panais vanillée et réduction de fruits de la passion	10.90 €
Queues de langoustines et St-Jacques rôties sur cannelloni farcis, Infusion au basilic	10.40 €
Filet de bar aux coquillages, tagliatelles de légumes au beurre salé	10.90 €
Trilogie Scandinave	8.90 €
Dos de filet de saumon fumé maison, Tartare de saumon aux condiments, Carpaccio de saumon aux herbes fraîches, Petit blinis et crème légère	
Foie gras de canard juste sel poivre, Purée de figues et brioche tiède	8.25 €

### LES POISSONS

Daurade grise à la plancha, caviar d'aubergine et grappe de tomates cerises confites Vinaigrette d'herbes aux olives noires concassées	9.80 €
Sole filet lardée aux poireaux, Crème de bacon et pommes de terre rattes braisées	13.45 €
Bar à la plancha, beurre de Thym, fenouil et pétales de tomates confites	10.95 €
Turbot simplement poché, coulis de persil, Méli-mélo de légumes au vinaigre balsamique	13.75 €





## LES VIANDES

### LES VOLAILLES

Magret de canard rôti, jus de cassis, Pomme de terre Anna et légumes de saison	10.85 €
Pavé de magret de canard au vin corsé, Ecrasé de pommes de terre aux cèpes, poire pochée aigre douce au vin rouge	12.35 €
Pintadeau fondant au beurre de thym, Tatin de tomates et échalotes confites Fagotin de courgettes piquées	10.35 €
Filet de pintadeau farci au foie gras et aux pommes Réduction de cidre légèrement crémée	12.05 €
Caille farcie (désossée) au foie gras de canard Sauce aigre douce aux raisins, Légumes de saison	11.55 €

### LE VEAU « Origine : France »

Filet de Veau au jus de Romarin, Purée de Vitelotte, tomates confites	14.55 €
Grenadin de veau rôti sauce aux morilles, Pomme de Terre Anna	15.20 €

### LE BŒUF « Origine : France »

Filet de bœuf rôti, Sauce à l'infusion de praline rose, cromesquis truffé	14.30 €
Tournedos de Filet de bœuf aux girolles braisées, Jus corsé de porto et pomme Macaire	14.30 €

### LE PORC

Filet mignon de porc au pommeau, Pomme flambée au calvados, gratin Normand	9.85 €
--	--------

### L'AGNEAU

Carré d'agneau au Cumin, Carottes fanes Courgettes confites et polenta aux abricots secs	14.30 €
---	---------





## LES FROMAGES

Plateaux de fromages et salade 5.10 €  
(Camembert – Fourme d'Ambert – Chèvre St Maure - Comté – Livarot – Reblochon)

## LES DESSERTS

### LES DESSERTS SERVIS À L'ASSIETTE

**Assiette Gourmande** 4.95 €

Tulipe craquante à l'orange garnie de fruits rouges (en saison)  
Larme chocolat noisette et verrine de sabayon citron aux éclats de sablé

**Entremet** (à la personne) 3.10 €

Délice au Chocolat noir et noisettes caramélisées, Chocolat lait et caramel, Délice abricot au pain de gène, Caraïbe à l'ananas, véritable Opéra, Fraisier

**Tarte aux fruits frais** (à la personne) 3.10 €

Fraises, framboises, multi-fruits

**Tarte aux Pommes, Normandie ou Bourdaloue** (à la personne) 2.70 €

### LES BUFFETS DE DESSERTS

**Buffet de Gourmandises** 7.90 €

Sabayon citron aux éclats de sablé, Chocolat noir amer et noisettes caramélisées, Tiramisu aux fruits rouges, Caramel au sel sur compotée de poires, Assortiment de macarons, brochettes de fruits frais

**Buffet de pâtisseries de tradition Française** 6.65 €

Forêt Noire de Gérard, véritable Opéra, Fraisier, Saint Honoré de notre Grand Père Maurice, Paris Brest, Tartes aux fruits de saison, Tarte Percheronne, tarte citron meringuée

### LES PRESENTATIONS DE DESSERT

**Pièce montée traditionnelle : Croquembouche en choux** (6 choux par personne) 5.60 €

**Pyramide de deux macarons par personne sur socle en glace royale** (minimum 120 macarons) 4.20 €

**Gâteau anniversaire monté avec des colonnes en nougatine** (Entremet au choix) 3.50 €

## FRAIS DE LIVRAISON SUR DEVIS

