



POUR COMMANDER :

Marion Osmont
marion.osmont@brossard-traiteur.com
02 47 50 01 20
ou sur : www.brossard-traiteur.com

LE TRAITEUR

02 47 50 01 20
11, rue de la Chapelle 37520 La Riche

LA BOUTIQUE

02 47 48 91 66
56 rue Principale, 37510 Savonnières

LES HALLES

02 47 65 50 51
1 Place Gaston Paillhou, 37000 Tours



Conditions de vente :

Nous travaillons avec des produits frais chaque jour, certains peuvent parfois manquer, nous vous recommandons donc de passer votre commande 72 heures à l'avance.

Toute commande doit être réglée en pré-paiement. Voir nos moyens de paiement à la commande.

Laboratoire culinaire agréé CE : FR 37-195-055 CE

© Conception Sorgniard - Photos non contractuelles

BROSSARD TRAITEUR **MENUS 2022**



MAISON
BROSSARD
depuis 1967

NOS ENGAGEMENTS

QUALITÉ, TRAÇABILITÉ ET PROXIMITÉ

Brossard Traiteur s'engage depuis de nombreuses années sur la qualité des produits proposés. Toutes nos préparations sont « FAIT MAISON » et dans le respect des saisons. Nous privilégions les circuits courts afin de garantir une fraîcheur irréprochable, en valorisant les artisans de notre terroir pour limiter notre impact carbone. Beau, bon, et proche de chez vous !

NOS SERVICES

LIVRAISON ET DÉLAI

Nous vous proposons de nombreux services, tels que la livraison, la mise à disposition de matériel et d'une équipe de serveurs et cuisiniers. Vous pouvez aussi retirer votre commande en magasin.

NOS CONSEILS

COMMENT RÉCHAUFFER LES PLATS ?

Nos plateaux apéritifs chauds : 20 min thermostat 3 à 4 ou 90°C à 120°C dans un four traditionnel.

Nos poissons: 30 à 45 min thermostat 4 à 5 ou 120°C à 140°C dans un four traditionnel. En laissant les couvercles sur les boîtes.

Nos viandes cuisinées : 35 à 50 min thermostat 4 à 5 ou 120° à 140°C dans un four traditionnel. En laissant les couvercles sur les boîtes

Nos garnitures : 30 à 45 min thermostat 4 à 5 ou 120°C à 140°C dans un four traditionnel. En laissant les couvercles sur les boîtes.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Toute commande faite en boutique ou à notre laboratoire de La Riche doit être passée dans le lieu où la commande sera retirée.

•Un acompte de 50 % du montant total doit être versé au moment de la commande. Le solde est à régler le jour de l'enlèvement ou de la livraison. Cependant pour gagner du temps au moment de la récupération de votre commande en boutique ou au laboratoire de La Riche, nous vous conseillons de régler la totalité par avance.

•Toute réclamation qui n'est pas présentée lors du retrait ou de la livraison des marchandises ne sera pas prise en compte. Par mesure d'hygiène, aucune marchandise n'est reprise ou échangée.

•La confirmation écrite du nombre exact de convives doit

être faite 7 jours avant la date de la manifestation.

•L'annulation d'une commande est possible jusqu'à 7 jours avant sa récupération ou livraison. L'acompte versé sera alors transformé en avoir pour des achats en boutique ou une commande ultérieure.

•Aucun acompte ne pourra être remboursé.

•Les prix de nos produits sont indiqués à la pièce ou par personne sauf indication contraire.

•Nos prix s'entendent toutes taxes comprises et sont susceptibles de varier.

•Les photos sont non contractuelles et représentent des suggestions de présentation.

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière : www.mangerbouger.fr

LES VINS

Des vins pour accompagner nos menus et soutenir nos vignerons :

Méthode traditionnel (AOC)	/75 cl
• Vouvray Château Moncontour Grande réserve, vieillissement 36 mois sur lattes - brut	14.50€
• Vouvray Maison Darragon - brut	11.50€
• Vouvray Château Gaudrelle - brut tendre	14.00€

Vins blancs (AOC)	
• Vouvray "TURONIEN" Château Gaudrelle	12.80€
• Chinon Blanc "3 Coteaux" Domaine Baudry Dutour	12.80€
• Vouvray Domaine du petit Coteau certifié agriculture biologique	12.80€

Vins rouges (AOC)	
• Chinon "Amarranthe" Domaine Baudry Dutour	12.50€
• Chinon "Château de la Grille" Domaine Baudry Dutour	27.00€
• Chinon "Les Galuches" Wilfried Rousse agriculture biologique	12.50€
• Saint Nicolas de Bourgueil "Expression" Domaine Alain et Pascal Lorieux	13.00€

Vins rosés (AOC)	
• Chinon rosé cuvée Marie Justine	10.80€
• Touraine Azay-le-Rideau "Domaine Badiller"	9.00€

Champagnes	
• Champagne Ruinart brut	60.00€
• Champagne Drappier carte d'or	32.00€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



SOMMAIRE

COCKTAILS

- Menu Cocktails, cocktails chauds : 20-25-30-35 pièces **p 4**
- Cocktails dinatoires : 4-6-8-10-12-1-18-20 pièces **p 5-7**

BUFFETS

- Buffets froids : N°1 - N°2 - N°3 - N°4 **p 8-9**
- Buffets chauds : Menus buffet chaud **p 10**

SALADES

- Salades **p 11**

MENUS

- Menus N°1 - N°2 - N°3 - N°4 **p 12-13**
- Menus à la carte **p 14-15**

APÉROS

- Pains surprise brioches surprise charcuterie **p 16**
- Apéros box **p 17**

LES VINS

p 18-19



LE MENU

*MENU COCKTAIL 25,90€

Cocktail apéritif

- Bun au poulet & coleslaw
- Cracker chèvre et confiture d'oignon
- Cup-cake salé à la tomate confite
- Éclair italien (mascarpone, chutney de tomate et jambon sec)
- Financier et houmous
- Mini brochette de saumon fumé et pomme acidulée
- Petit club sandwich poulet et curry
- Pic de thon, croûte de sésame
- Saumon fumé par nos soins, crème de raifort et cracker
- Wrap de saumon et guacamole

Plat chaud à réchauffer en bain-marie (fourni par nos soins) :

- Cuisse de canette (farce aux poires au vin, sauce griottes)
- Ou paleron de bœuf en tournedos et son écrasé de pommes de terre à l'huile de truffe
- Ou suprême de volaille de chez Ménard aux cèpes

Dessert :

- Alyzé (biscuit succès amande, croustillant praliné et mousse au chocolat)
- Ou baba au rhum (citron vert, crémeux à la mangue)
- Ou délice du Cher (biscuit amande, bavaroise vanille fourrée de framboises)

*6 personnes minimum

COCKTAIL CHAUDS

COCKTAIL 20 PIÈCES 17,00€

- Mini croc monsieur
- Mini friand
- Mini pizza
- Mini quiche (chèvre et poireau)

COCKTAIL 25 PIÈCES 21,00€

- Mini croc monsieur
- Mini friand
- Mini pizza
- Mini quiche (chèvre et poireau)
- Mini quiche (jambon)

COCKTAIL 30 PIÈCES 25,50€

- Mini bouchée d'escargot
- Mini vol au vent (fondue de poireau et magret fumé)
- Mini friand
- Mini pizza
- Mini quiche (jambon)
- Mini quiche (chèvre et poireau)

COCKTAIL 35 PIÈCES 29,00€

- Mini bouchée d'escargot
- Mini bouchée à la julienne de légumes et moule au curry
- Mini friand
- Mini tarte (fromage)
- Mini pizza
- Mini quiche (jambon)
- Mini quiche (chèvre et poireau)



APÉRO BOX

PAINS SURPRISE

- Pain surprise de notre charcuterie 40 pcs **27.50€**
- Pain surprise de notre saumon 40 pcs **32.50€**
- Pain surprise aux fromages 40 pcs **32.50€**

BRIOCHE SURPRISE

- Brioche surprise (salade thon) 40 pcs **28.50€**
- Brioche surprise (poulet au curry) 40 pcs **28.50€**
- Brioche surprise (crabe sauce cocktail) 40 pcs **32.50€**
- Brioche surprise (rillettes de poissons) 40 pcs **35.50€**

CHARCUTERIE

- Rillons cocktails (le kilo) **24.50€**
- Boudin noir cocktail (le kilo) **14.00€**
- Pot de rillettes de porc (125gr) **2.70€**

APÉRO BOX 7,15€ *

Charcuterie artisanale fait maison

- Boudin noir (25g/pers)
- Jambon blanc cuit au torchon (50g/pers)
- Rillettes de Tours (40gr par pers)
- Rillons cocktails (50gr/pers)
- Saucisson à l'ail tranché (20gr/pers)
- Terrine de foie de volaille grand-mère (40gr/pers)

APÉRO BOX 9,90€ *

Charcuterie artisanale fait maison et fromages

- Boudin noir (25g/pers)
- Jambon blanc cuit au torchon (50g/pers)
- Rillettes de Tours (40gr par pers)
- Rillons cocktails (50gr/pers)
- Saucisson à l'ail tranché (20gr/pers)
- Terrine de foie de volaille grand-mère (40gr/pers)
- Brie
- Chèvre
- Roquefort

*6 personnes minimum

APÉRO BOX 13,90€ *

Charcuterie artisanale fait maison, saumon fumé et rillettes de poissons

- Boudin noir (25g/pers)
- Jambon blanc cuit au torchon (50g/pers)
- Rillettes de Tours (40gr par pers)
- Rillons cocktails (50gr/pers)
- Saucisson à l'ail tranché (20gr/pers)
- Terrine de foie de volaille grand-mère (40gr/pers)
- Saumon fumé par nos soins en éventail (30g/pers)
- Rillettes de cabillaud (40gr/pers)
- Rillettes de sardine (30gr/pers)

APÉRO BOX 16,50€ *

Charcuterie artisanale fait maison, saumon fumé, rillettes de poissons et fromages

- Boudin noir (25g/pers)
- Jambon blanc cuit au torchon (50g/pers)
- Rillettes de Tours (40gr par pers)
- Rillons cocktails (50gr/pers)
- Saucisson à l'ail tranché (20gr/pers)
- Terrine de foie de volaille grand-mère (40gr/pers)
- Saumon fumé par nos soins en éventail (30g/pers)
- Rillettes de cabillaud (40gr/pers)
- Rillettes de sardine (30gr/pers)
- Brie
- Chèvre
- Roquefort



COCKTAIL DINATOIRE

* COCKTAIL 4 PIÈCES 5,50€

- Mini éclair italien (mascarpone, chutney de tomates et jambon sec)
- Bun au poulet et coleslaw
- Cracker aux rillettes de sardine
- Savarin de légumes, crème mousseline

* COCKTAIL 8 PIÈCES 12,50€

- Éclair italien (mascarpone, chutney de tomate et jambon sec)
- Bruschetta de rouget mariné au citron vert et caviar d'aubergine
- Mini-chou au concassé de tomate et Ste-Maure de touraine
- Petit club sandwich poulet et curry
- Salade périgourdine revisitée en nem
- Mini brochette de saumon fumé et beurre d'aneth
- Tapas de sardine au caviar d'aubergine
- Tartine de poulet à la Thaïe

* COCKTAIL 6 PIÈCES 9,90€

- Éclair italien (mascarpone, chutney de tomates et jambon sec)
- Bun au Ste-Maure et saumon fumé
- Cracker chèvre et confiture d'oignon
- Savarin tout canard
- Pic de thon, croûte de sésame
- Mini brochette de saumon fumé et pomme acidulée

* COCKTAIL 10 PIÈCES 17,00€

- Bruschetta de rouget mariné au citron vert et caviar d'aubergine
- Bun au Ste-Maure et saumon fumé
- Carpaccio de St Jacques à l'huile de noisette
- Cracker chèvre et confiture d'oignon
- Petit club sandwich saumon fumé mimosa
- Salade périgourdine revisitée en nem
- Savarin tout canard
- Tapas de sardine au caviar d'aubergine
- Tartine de poulet à la Thaïe
- Wrap aux saveurs de l'Italie

*6 personnes minimum

COCKTAIL DÉJEUNATOIRE & DINATOIRE

*COCKTAIL 12 PIÈCES 18,00€

- Bun au poulet et coleslaw
- Cracker chèvre et confiture d'oignon
- Cup-cake salé à la tomate confite
- Éclair Italien (mascarpone, chutney de tomates et jambon)
- Financier et houmous
- Mini brochette de saumon fumé et pomme acidulée
- Petit club sandwich poulet curry
- Pic de thon, croûte de sésame
- Salade périgourdine revisitée en nem
- Saumon fumé par nos soins, crème de raifort, cracker
- Savarin tout canard
- Wrap de saumon

*COCKTAIL 18 PIÈCES 29,00€

- Bun au Ste-Maure et saumon fumé
 - Cracker chèvre et confiture d'oignon
 - Eclair au cheddar et filet mignon de porc sauce barbecue
 - Mini brochette de saumon fumé au beurre d'aneth
 - Petit club sandwich thon crudités
 - Salade périgourdine revisitée en nem
 - Savarin tout canard
 - Pic de thon, croûte de sésame
 - Tapas de sardine au caviar d'aubergine
 - Tartine de poulet à la Thaïe
 - Wrap aux saveurs de l'Italie
- Chaud :**
- Aileron de poulet au Saté
 - Bouchée aux asperges et jambon de pays
 - Samoussa de chèvre frais au poivre, tomate séchée et pesto de menthe
- Sucré :**
- Cookie crémeux chocolat noir
 - Mini Paris-Brest
 - Tartelette au citron
 - Shortbread confit de framboise et crème vanille

*COCKTAIL 14 PIÈCES 20.50€

- Cuillère de tarama de cabrignac frais et œuf de truite
 - Cracker chèvre et confiture d'oignon
 - Éclair au cheddar et filet mignon de porc sauce barbecue
 - Mini brochette de saumon fumé au beurre d'aneth
 - Petit club sandwich thon crudités
 - Pic de thon, croûte de sésame
 - Salade périgourdine revisitée en nem
 - Wrap aux saveurs de l'Italie
- Chaud :**
- Aileron de poulet au saté
 - Bouchée aux asperges et jambon de pays
 - Samoussa de chèvre frais au poivre, tomate séchée et pesto de menthe
- Sucré :**
- Cannelé
 - Mini Paris-Brest
 - Tartelette au citron

*COCKTAIL 20 PIÈCES 32,50€

- Éclair italien (mascarpone, chutney de tomates et jambon sec)
 - Bruschetta de rouget mariné au citron vert et caviar d'aubergine
 - Bun au Ste-Maure et saumon fumé
 - Carpaccio de St-Jacques à l'huile de noisette
 - Cracker aux rillettes de sardine
 - Œuf de caille poché au foie-Gras
 - Pic de thon croûte de sésame
 - Salade périgourdine revisitée en nem
 - Savarin de betterave & Ste-Maure
 - Tapas de sardine au caviar d'aubergine
 - Tartine de poulet à la Thaïe
 - Wrap aux saveurs d'Italie
- Chaud :**
- Aileron de poulet au saté
 - Bouchée aux asperges et jambon de pays
 - Croustillant de rouget et concassé de tomates
- Sucré :**
- Cookie crémeux, chocolat noir
 - Mini baba exotique à la mangue épicée
 - Mini Paris-Brest
 - Tartelette au citron
 - Shortbread confit de framboise et crème vanille



Plat unique (à partir de 10 personnes) :

- Blanquette de veau à l'ancienne **11.00€**
- Blanquette de joues de bœuf, garniture à l'ancienne **11,00€**
- Tajjine de sot l'y laisse aux légumes et citrons confits **10,50€**
- Jambon à l'os en croûte de feuilletage sauce madère **8.50€**
- Jambon à l'os sauce Madère **7.50€**
- Choucroute (chou, saucisse de francfort, jarret, poitrine fumée, 2 tranches de saucisson à l'ail, 2 tranches de saucisson à l'ail fumé, pomme de terre) **9.50€**
- Couscous (semoule, agneau, poulet, merguez, aubergine, carotte, courgette, raisin sec, pois chiche) **13.50€**
- Paëlla (encornets, moules, chorizo, dorade sébaste, cuisse de poulet, échine de porc, riz, tomates, poivrons, oignons, ail) **11.50€**

Dessert :

- Framboisier (dacquoise aux amandes, mousseline légère, framboise) *(en saison seulement)* **4.50€**
- Le concorde (tout chocolat, meringue et mousse au chocolat) **4.50€**
- Le tentation (sablé breton pistache, crémeux à la passion, biscuit amandes pistache, mousse framboise) **4.50€**
- Fraisier (dacquoise amande, mousseline légère, fraises) *(en saison seulement)* **4.50€**
- Baccara (biscuit amande aux fruits rouges, coulis de framboise aux poires, crème légère à la vanille) **4.50€**
- Alyzé (biscuit succès amande, croustillant praliné, mousse au chocolat) **4.00€**
- Baba au rhum (citron vert, crémeux à la mangue) **3.50€**
- Délice du Cher (biscuit amande, bavaroise vanille, fourré de framboise) **3.50€**
- L'île Maurice (mousse aux fruits de la passion et exotique, dacquoise amande) **3.50€**



MENUS À LA CARTE *

Entrée :

- Demi-lune de rouget parfum de basilic, sauce aux herbes **8.00€**
- Mille-feuille de raie (caviar d'aubergine, coulis de tomate) **8.00€**
- Œuf parfait (saumon fumé par nos soins, salade exotique en écrin) **8.00€**
- Bûche de bisque de homard (citron vert, brunoise de légumes) **10.00€**
- Grosses crevettes, saumon fumé par nos soins (salade de mangue et pignon de pin) **10.00€**
- Opéra de foie gras et canard confit (chutney d'oignon rouge) **10.00€**
- Finger de langoustines (royale de sandre à l'oseille) **13.00€**
- Foie gras de canard entier mi-cuit (chutney d'abricot sec) **13.00€**
- Spirale de saumon fumé maison (petits légumes, vinaigrette à la passion) **13.00€**

Plat :

- Cuisse de canette (farce aux poires au vin, sauce griotte) **10.00€**
- Paleron de bœuf en tournedos (sauce au vin de Chinon) **10.00€**
- Suprême de volaille de chez Ménard aux cèpes **10.00€**
- Montgolfière de volaille (petits légumes, sauce colombo au lait de coco) **12.00€**
- Tajine de bœuf (abricots secs et coriandre) **12.00€**
- Poulette de racan aux fruits secs, sauce morilles **16.50€**
- Quasi de veau poêlé, gambas et son jus de légumes au poivre de penja **16.50€**
- Marmite du pêcheur aux petits légumes, velouté de poissons au paprika fumé **12,50€**
- Lotte pochée aux notes Thaïe julienne de légumes et pois gourmands **16.50€**

Légumes et accompagnements au choix

Gratin dauphinois, pommes de terre à la tourangelle où à la sarladaise, pleurote ou champignon farci, brochette de légumes confits, flan de légumes ou fagot de légumes (céleri, carottes, asperges vertes), lumacconi de julienne de légumes



LES MENUS À EMPORTER*

MENU N°1 19,00€

Entrée :

- Demi-lune de rouget (basilic, sauce aux herbes)
- Ou Mille-feuille de raie (caviar d'aubergine, coulis de tomate)
- Ou Œuf parfait (saumon fumé et salade exotique en écrin)

Plat chaud :

- Cuisse de canette (farce aux poires au vin, sauce griotte)
- Paleron de bœuf en tournedos (sauce au vin de Chinon)
- Suprême de volaille de chez Ménard aux cèpes

Dessert :

- Baba au Rhum (citron vert, crémeux à la mangue)
- Ou Délice du Cher (biscuit amande, bavaroise vanille fourrée de framboises)
- Ou l'île Maurice (mousse aux fruits de la passion et exotiques sur dacquoise aux amandes)

MENU N°3 31,00€

Entrée :

- Finger de langoustine (cœur de petits légumes, royale de sandre à l'oseille)
- Ou foie gras de canard entier mi-cuit (50g/pers) (chutney d'abricots secs)
- Ou spirale de saumon fumé aux petits légumes (vinaigrette à la passion)

Plat chaud :

- Quasi de veau poêlé aux gambas (jus à l'infusion de coriandre)
- Ou poulette de racan aux fruits secs (sauce morilles)
- Ou lotte pochée aux notes Thaïe (julienne de légumes et pois gourmand)

Dessert :

- Framboisier (biscuit amande, crème légère et framboise) (*en saison seulement*)
- Ou le concorde (tout chocolat, meringue et mousse au chocolat)
- Ou tentation (sablé breton pistache, crémeux à la mangue, biscuit amande pistache, mousse framboise)

MENU N°2 24,50€

Entrée :

- Bûche de bisque de homard (citron vert, brunoise de légumes)
- Comme un nem de saumon fumé, salade de mangue aux crevettes et pignons de pin
- Ou opéra de foie gras et canard confit (chutney d'oignon rouge)

Plat chaud

- Montgolfière de poulet de chez Ménard (pleurotes et petits légumes, sauce colombo au lait de coco)
- Ou tajine de bœuf, abricots secs et coriandre
- Ou marmite du pêcheur aux petits légumes (velouté de poisson aux échalotes confites)

Dessert:

- Alyzé (biscuit succès amande, croustillant praliné et mousse au chocolat)
- Ou baccara (biscuit aux amandes imbibé aux fruits rouges, crème légère à la vanille, et compoté de fruits rouges)
- Ou fraisier (biscuit amande, crème légère et fraises) (*en saison seulement*)

* 6 personnes minimum avec un choix unique



BUFFETS FROIDS *

* MENU BUFFET N°1 17,90€

Plat :

- Champignons à la grecque
- Salade catalane (riz blanc, riz sauvage, tomates, poivrons rouges, verts et jaunes)
- Œuf dans l'œuf aux piquillos
- Terrine de poisson aux petits légumes

Planchette de charcuterie maison :

- Jambon blanc cuit au torchon
- Rillons cocktails
- Saucisson à l'ail tranché
- Terrine de campagne
- Camembert et emmental

Dessert :

- Mousse au chocolat
- Ou riz au lait & caramel beurre salé
- Ou tarte aux poires bourdalou & chocolat

Condiments :

Cornichons, beurre, moutarde, mayonnaise

* MENU BUFFET N°3 24,50€

Plat :

- Salade de carotte et volaille retour d'Asie
- Salade bergerette (riz, œufs, ciboulette, thon, crème fraîche, échalotes, tabasco)
- Écrin salade de saumon terre et mer
- Jambon à l'os tranché (80g/pers)
- Pilon de poulet tandoori
- Bouquetière de chou-fleur et brocoli
- Chèvre et brie

Dessert :

- Paris-Brest
- Ou métisse (biscuit chocolat, mousse chocolat noir et cœur crème brûlée à la vanille)
- Ou fraisier (biscuit amande, crème légère, et fraises) (*en saison seulement*)

Condiments:

Cornichons, beurre, moutarde, mayonnaise

* MENU BUFFET N°2 21,50€

Plat :

- Salade méridionale
- Taboulé à la menthe fraîche
- Nougat de Ste-Maure aux fruits secs
- Terrine de poisson aux petits légumes

- Chiffonnade de rôti de Bœuf
- Ratatouille
- Camembert & Emmental

Dessert :

- Tarte au chocolat individuelle
- Ou L'Île Maurice (mousses aux fruits de la passion et exotiques sur dacquoise aux amandes)
- Ou Délice du Cher (biscuit amande, bavaroise vanille fourrée de framboise)

Condiments :

Cornichons, beurre, moutarde, mayonnaise

* MENU BUFFET N°4 29,50€

Plat :

- Fusilli à l'italienne au pesto
- Salade de crevettes à l'exotique (crevettes, courgettes, soja, champignons de Paris, ananas, céleri branche)
- Écrin de touraine (chutney de tomates, panacotta de Ste-Maure, rillons, croûtons, tomates confites et fruits secs)
- Demi-lune de rouget parfum basilic
- Éventail de rôti de veau (2 tranches)
- Fondant d'asperge verte
- Chèvre et brie

Dessert :

- Forêt noire revisitée (biscuit chocolat, crème au chocolat noir, cerise amarrena et crème chantilly à notre façon)
- Ou pailleté noisettes (biscuit dacquoise, mousse chocolat praliné noisettes, noisettes caramélisées)
- Ou délice d'été (biscuit pistache, coulis de fruits rouges, crème vanille citronnée, compotée de fraises)

Condiments:

Cornichons, beurre, moutarde, mayonnaise

*6 personnes minimum avec un choix unique



BUFFET CHAUD

* MENU BUFFET CHAUD 22,50€

- Taboulé à la menthe fraîche (graine de couscous, tomates, concombres, poivrons, oignons, menthe fraîche, persil, échalote)
- Demi-lune de rouget parfum de basilic (60g/pers)
- Écrin d'un œuf poché (quinoa aux petits légumes, sauce barbecue)

Plat chaud à réchauffer en Bain-Marie (fourni par nos soins) :

- Cuisse de canette (farce aux poires au vin, sauce griotte)
- Ou paleron de bœuf en tournedos et son écrasé de pommes de terre à l'huile de truffe
- Ou suprême de volaille de chez Ménard aux cèpes

Dessert :

- Alyzé (biscuit succès amande, croustillant praliné et mousse au chocolat)
- Ou baba au rhum (citron vert, crèmeux à la mangue)
- Ou délice du cher (biscuit amande, bavaroise vanille fourrée de framboise)

*6 personnes minimum avec un choix unique

SALADES

	/100 g
• Piémontaise (pommes de terre, tomates, œufs, cornichons, mayonnaise, estragon)	1.60€
• Taboulé à la menthe fraîche (graine de coucous, tomates, concombre, poivrons, oignons, menthe fraîche, persils, échalote)	1,80€
• Salade de chou blanc aux raisins secs sauce curry (chou blanc, raisins sec, mayonnaise au curry)	1.60€
• Salade de quinoa façon orientale (quinoa, tomates, oignons, concombre, échalotes, menthe, persil, estragon)	1.90€
• Salade languedocienne (riz, thon, tomates, oignons rouges, œufs, poivrons rouges, olives vertes et noires)	1.90€
• Salade de carotte et volaille retour d'asie (carottes, oignons rouges, poulet, champignons, œufs, coriandre, menthe)	1.90€
• Salade tourangelle (salade verte, rillons, lardons, tomates, croûtons, vinaigrette)	2.50€
• Salade niçoise (haricots verts, poivrons verts, rouges, jaunes, oignons, tomates, anchois, thon, chou-fleur)	2.50€
• Salade de penne à l'italienne (penne, tomates confites, asperges vertes, petits pois, jambon sec, parmesan)	2.50€
• Salade romaine (roquette, fusilli, tomates cerises, tomates confites, jambon, amandes effilées, pistou)	3.00€
• Salade vista (salade, tomates, mozzarella, anchois, olives, huile d'olive)	3.00€
• Salade de tagliatelle aux deux saumons (tagliatelle, tomates, saumon fumé, saumon frais, mayonnaise)	3.00€