

Philippe vous propose

ENTRÉES FROIDES

Assortiment de crudités (300g/Pers) **4,00€/Part**
Assortiment de charcuterie aux choix (200g/pers) **4,00€/Part**
Terrine noix de Saint Jacques et crevettes **4,50€/Part**
Terrine de poisson avec crevettes **4,50€/Part**
Darne de saumon et sa garniture **4,50€/Part**
Avocat et son cocktail de crevettes **3,50€/Part**

ENTRÉES CHAUDES

Ris de veau aux girolles **6,00€/Part**
Croute forestière **4,50€/Part**
Croute ris de veau **5,00€/Part**
Croute Saint Jacques **5,00€/Part**
Coquille Saint Jacques **6,20€/Part**
Pavé de sandre sauce champagne **6,00€/Part**

VIANDES CUISINÉES

Cuisse de pintade sauce forestière **6,50€/Part**
Sauté de pintade sauce forestière **6,00€/Part**
Coq au vin **6,50€/Part**
Paupiette de veau ou de volaille **6,50€/Part**
Suprême de poulet au vin blanc, lardons **6,50€/Part**
Cuisse de canette sauce morilles **8,00€/Part**
Bourguignon **6,50€/Part**
Blanquette de veau **6,50€/Part**
Filet mignon porc forestier **6,50€/Part**
Cochon de lait farci (min 30 pers) **7,50€/Part**
Jambon braisé **6,50€/Part**

ACCOMPAGNEMENTS

Gratin Dauphinois **3,00€/Part**
Gratin de légumes **3,50€/Part**
Fagots Haricot vert et Asperge. **2,50€/Part**
Risotto champignons **3,00€/Part**
Demi tomate provençale **1,50€/Pce**
Purée de Pomme de Terre **3,00€/Part**
Pommes de terre grenaille **3,50€/Part**

PLATS UNIQUES

Couscous (agneau, poulet, merguez, boulettes) **8,50€/Part**
Choucroute (saucisses, knack, lard, échine, pomme de terre) **8,50€/Part**
Paella **8,50€/Part**
Cassoulet (canette confite, lard, Toulouse, Saucisson cuit) **8,50€/Part**
Chili con carne **7,00€/Part**
Cancoillotte (Saucisse, lard, échine, salade verte) **9,00€/Part**
Tartiflette/Morbiflette (salade vert inclus) **7,00€/Part**
Raclette: fromage et charcuterie proposé sur plat **Tarif courant**
Piérrade : viandes aux choix proposé sur plat **Tarif courant**

BUFFET FROID

CRUDITES 300gr/pers (3 sortes)
Carottes, céleris, taboulé oriental ou aux agrumes, pomme de terre Morteau, concombres, tomates, choux blanc, choux rouge, petites pâtes en salade, piémontaise, choux carotte, lentilles, champignons à la grecque.

VIANDES FROIDES 200gr/pers (3 sortes)

Rosbif, rôti de porc, poitrine veau farci, poitrine d'agneau farcie, poulet rôti.

POISSONS 100g/pers (2sortes)

Darne de saumon, terrine de poisson, terrine de saumon.

CHARCUTERIE 100g/pers (2 sortes)

Saucisson cuit, cervelas, rosette, jambon blanc, jambon cru, terrine de campagne, roulade de jambon, bacon, jambon persillé

Le tout sur plat avec cornichons, moutarde et mayonnaise. **16,50€/Pers**

FROMAGES ET SALADE VERTE **3,50€/Part**

APÉRITIF

Plateau amuses bouches (70 Pces) **25,00€**

Pain surprise (100Pces) **35,00€**

PLATEAU REPAS

A composer :

Crudités, viandes froides/charcuterie

Fromages, dessert, pain et eau **14,00€/Plateau**

Bon Appétit