



**PLAQUETTE COCKTAILS**  
**AUTOMNE HIVER 2018/2019**



**A votre service depuis 45 ans, nous conservons la ligne de conduite de cet établissement : des produits de qualité faits maison.**

**Tel est notre plaisir : vous régaler, vous et vos invités !**

**- COCKTAIL CAMPAGNARD -**  
(Formule à 13 pièces)

**Toast froid : 2 pièces par convive**

Ecrevisses sauce Maltaise  
Jambon cru pétales de parmesan

**Plateau de charcuterie : 3 pièces par convive**

Brochette de coppa, filet de porc séché, saucisson  
Médaillon d'asperges et jambon cru  
Mini-pâté croûte  
Pain tranché



**Plateau de poisson : 3 pièces par convive**

Brochette de poisson fumé ou cuit  
Médaillon d'écrevisses et médaillon de St-Jacques  
Crevette au gingembre, petites sauces



**Légume croquant : 2 pièces par convive**

Légumes de saison coupés,  
Sauce mayonnaise, béarnaise et cocktail

**Le sucré : 3 pièces par convive**

Tartelette : fruits, citron, crème de marron  
Parfait : chocolat, café, orange  
Choux en craquelin : chantilly ou à la crème  
Verrine : tiramisu, mousse au chocolat, salade de fruits  
Gâteau : framboisier, succès, royal chocolat, passionnatta  
Macaron : Fraise, caramel beurre salé, nutella



**12,09 € HT par personne**  
**13,30 € TTC par personne**

## **- COCKTAIL DEGUSTATION -**

(Formule à 11 pièces)

### **Toast froid : 2 pièces par convive**

Brioché de foie gras à la figue  
Saumon fumé artisanalement à l'aneth  
Ecrevisses sauce Maltaise  
Jambon cru pétales de parmesan



### **Cuillère : 2 pièces par convive**

St-Jacques marinée et son riz façon sushi  
Caviar d'aubergine tomate séchée parmesan



### **Sucette : 2 pièces par convive**

Finger de thon en croute de sésame crème fouettée au wasabi  
Roulé de carotte au fromage frais et fines herbes



### **Blini : 2 pièces par convive**

Saumon fumé sauvage, guacamole  
Marlin fumé, baie rose et piment d'espelette

### **Le sucré : 3 pièces par convive**

Tartelette : fruits, citron, crème de marron  
Parfait : chocolat, café, orange  
Choux en craquelin : chantilly ou à la crème  
Verrine : tiramisu, mousse au chocolat, salade de fruits  
Gâteau : framboisier, succès, royal chocolat, Passionnatta  
Macaron : Fraise, caramel beurre salé, Nutella

**14,27 € HT par personne**  
**15,70 € TTC par personne**

## - COCKTAIL TRAVAIL -

(Formule à 15 pièces)

### **Feuilleté apéritif : 2 pièces par convive**

Jambon blanc, tapenade d'olive, fromage et saucisse

### **Légume croquant : 2 pièces par convive**

Légumes de saison coupés,  
Sauce mayonnaise, béarnaise et cocktail



### **Tarterie : 2 pièces par convive**

Quiche saumon aneth, tarte aux oignons  
Quiche lorraine et tarte provençale

### **Plateau de charcuterie : 3 pièces par convive**

Brochette de coppa, filet de porc séché, saucisson  
Médaillon d'asperges et jambon cru  
Mini-pâté croûte  
Pain tranché



### **Plateau de fromage : 3 pièces par convive**

Comté de Simandre, Morbier  
Tomme de Brebis, Chèvre  
Reblochon, Bleu  
Pain tranché

### **Le sucré : 3 pièces par convive**

Tartelette : fruits, citron, crème de marron  
Parfait : chocolat, café, orange  
Choux en craquelin : chantilly ou à la crème  
Verrine : tiramisu, mousse au chocolat, salade de fruits  
Gâteau : framboisier, succès, royal chocolat, passionnatta  
Macaron : Fraise, caramel beurre salé, nutella



**15,27 € HT** par personne  
**16,80 € TTC** par personne



**- COCKTAIL PRESTIGE -**  
(Formule à 15 pièces)

**Toast froid : 2 pièces par convive**

Brioché de foie gras à la figue  
Saumon fumé artisanalement à l'aneth  
Ecrevisses sauce Maltaise  
Jambon cru pétales de parmesan



**Cuillère : 2 pièces par convive**

St-Jacques marinée et son riz façon sushi  
Caviar d'aubergine tomate séchée parmesan

**Sucette : 2 pièces par convive**

Finger de thon en croûte de sésame crème fouettée au wasabi  
Roulé de carotte au fromage frais et fines herbes



**Dôme : 2 pièces par convive**

Petites légumes coulis de tomate  
Grenouilles désossées persillées

**Cassolette chaude : 4 pièces par convive**

Saint-Jacques du Pérou crème de poireau  
Gambas flambée et réduction de whisky  
Escargot à la provençale  
Mini boudin à la créole



**Le sucré : 3 pièces par convive**

Tartelette : fruits, citron, crème de marron  
Parfait : chocolat, café, orange  
Choux en craquelin : chantilly ou à la crème  
Verrine : tiramisu, mousse au chocolat, salade de fruits  
Gâteau : framboisier, succès, royal chocolat, Passionnatta  
Macaron : Fraise, caramel beurre salé, Nutella

**21,55 € HT par personne**  
**23,70 € TTC par personne**



**- COCKTAIL A LA CARTE -**  
**Composez votre cocktail à partir de 15 personnes.**

**Toast froid : 2 pièces par convive**

Ecrevisses sauce Maltaise  
Jambon cru pétales de parmesan

2,275 € HT la portion  
2,40 € TTC la portion

**Sucette : 2 pièces par convive**

Finger de thon en croute de sésame crème fouettée au wasabi  
Roulé de carotte au fromage frais et fines herbes

3,412 € HT la portion  
3,60 € TTC la portion

**Cuillère : 2 pièces par convive**

St-Jacques marinée et son riz façon sushi  
Ricotta, tomate séchée et chiffonnade de jambon cru

3,412 € HT la portion  
3,60 € TTC la portion

**Dôme : 2 pièces par convive**

Grenouille désossée persillée, coulis de tomate  
Lapin à l'estragon

3,412 € HT la portion  
3,60 € TTC la portion

**Verrine : 2 pièces par convive**

Mousseline de betterave à la noix  
Saumon fumé crème fouettée au citron

3,412 € HT la portion  
3,60 € TTC la portion

**Navette : 2 pièces par convive**

Maquereaux au vin blanc  
Mirepoix de légumes

2,545 € HT la portion  
2,80 € TTC la portion

**Pain surprise : pièce de 50 unités**

Foie gras, saumon, fromage frais, guacamole

40,00 € HT la portion  
44,00 € TTC la portion

**Légume croquant : 4 pièces par convive**

Légumes de saison coupés,  
Sauce mayonnaise, mousseline et cocktail

1,454 € HT la portion  
1,60 € TTC la portion

**Plateau de charcuterie : 3 pièces par convive**

Rosace de saucisson  
Médaillon d'asperges et jambon cru  
Mini-pâté croûte foie gras volaille  
Pain

2,727 € HT la portion  
3,00 € TTC la portion

**Plateau de poisson : 3 pièces par convive**

Pavé de poisson assorti  
Médaillon d'écrevisses et de St-Jacques  
Bodeglass de crevettes

2,727 € HT la portion  
3,00 € TTC la portion

**Mini-salade : 2 pièces par convive**

Salade Normande : Pomme de terre, pomme fruits  
Salade Jurassienne : Choux blanc, lardons, comté et noix

4,000 € HT la portion  
4,40 € TTC la portion

**Plateau de fromage : 2 pièces par convive**

Comté, morbier, chèvre, bleu  
Pain

2,000 € HT la portion  
2,20 € TTC la portion

-Chaud-

**Feuilleté apéritif : 2 pièces par convive**

Jambon, olive, saucisse, fromage

2,275 € HT la portion  
2,40 € TTC la portion

**Feuilleté apéritif : 2 pièces par convive**

Croustade d'escargot tomate et crème  
Gougère nature, olives, fromage ou jambon

3,412 € HT la portion  
3,60 € TTC la portion

**Tarterie : 2 pièces par convive**

Tarte provençale  
Quiche savoyarde

2,275 € HT la portion  
2,40 € TTC la portion

**Cassolette chaude : 2 pièces par convive**

Mini boudin à la créole  
Grenouilles persillées et crémees

3,412 € HT la portion  
3,60 € TTC la portion

**Cassolette chaude : 4 pièces par convive**

Mini boudin à la créole  
Grenouilles persillées et crémees  
Quenelle champignons sauce crème  
Gâteau de foie de volaille sauce tomate

6,545 € HT la portion  
7,20 € TTC la portion



### -Animation-

#### **Atelier de charcuterie : 2 pièces par convive**

Présentation de saucisson,  
Rillettes d'oie en pot pain et cornichon

**2,727 € HT la portion**  
**3,00 € TTC la portion**

#### **Atelier de poisson : 2 pièces par convive**

Découpe de saumon fumé, beurre et pain au seigle  
Rillettes de maquereaux pain

**2,727 € HT la portion**  
**3,00 € TTC la portion**

#### **Plancha en animation : 2 pièces par convive**

Saint-Jacques du Pérou flambée au whiskey  
Gambas décortiquée flambée au pastis

**3,412 € HT la portion**  
**3,60 € TTC la portion**

#### **Plancha en animation : 4 pièces par convive**

Saint-Jacques du Pérou flambée au whiskey  
Gambas décortiquée flambée au pastis  
Escargot extra persillé  
Foie gras de canard poêlé et son pain d'épices, chutney de pommes poires

**6,545 € HT la portion**  
**7,20 € TTC la portion**

### Option :

**Livraison sur Bourg-en-Bresse : 20 € HT**

**Livraison hors Bourg-en-Bresse : tarif calculé en fonction du lieu de livraison**

**Plancha avec cuisinier (3h00) : 200 € HT**

**Toute réservation s'effectue avec le règlement d'un acompte de l'ordre de 30%**

**TVA applicable sur les cocktails et la livraison : 10%**

**Photos non contractuelles, suggestion de présentation**

**Nous nous réservons le droit de modifier la composition des plateaux repas en cas de délai de commande trop court ou bien en cas de défaut d'approvisionnement par nos fournisseurs.**