

LES SAVEURS NATURELLES

CARTE 2019

Produits bio, fermiers ou sauvages

NOS SELECTIONS APERITIVES (produits bio et fermiers)

SELECTION N°1: 4,70 euros les 5 pièces

brochette de charcuteries maison (saucisse fumée, terrine, rilette enroulée dans du jambon séché), brochette de ballotine de poulet et légumes, brochette de saumon fumé maison et terrine de brocolis au lait de cajou, canapé rilette de saumon aux accents fumés, pâté en croûte

SELECTION N°2: 5,50 euros les 4 pièces

tartare de saumon aux herbes, brochette de ballotine de poisson et saumon fumé maison, brochette de saltimboca de volaille et pruneau, verrine de lentillons de Dompierre et sa julienne de betteraves jaunes

SELECTION VEGETARIENNE N°3: 4,10 euros les 4 pièces

chou caviar de légumes, pâté en croûte de légumes, cracker tapenade d'olives et fromage frais aux herbes, verrine de lentillons de Dompierre et sa julienne de betteraves jaunes

SELECTION N°4 (pièces chaudes): 3,80 euros les 4 pièces

mini quiche Lorraine, tartine de saucisse fumée maison sur pistou d'herbes,

samossa de boeuf et légumes, pizza aux légumes

SELECTION N°5 (pièces chaudes): 8,50 euros les 4 pièces

mini cassolette d'escargots à la fondue de légumes, mini cassolette de noix de st jacques et champignons, nem à la volaille, samoussa de boeuf

NOS ENTREES FROIDES (

produits bio et sauvages)

ASSIETTE MARINE: 9,80 euros

terrine de sandre et st jacques aux légumes, saumon fumé maison, rilette de saumon sur cracker maison, julienne de betteraves jaunes en saison uniquement

TRILOGIE DE SAUMON:9,50 euros

tartare aux herbes, saumon fumé maison, rilette, julienne de légumes de saison

ASSIETTE VEGETARIENNE: 7,80 euros

salade de choucroute ou coleslaw, salade de lentillons de Dompierre, pâté en croûte aux légumes, oeuf mimosa, mayonnaise allégée sans oeuf

ASSIETTE TERROIR: (fabrication maison avec porc bio Gaec du Durbion) 8,50 euros

terrine campagnarde, saucisse fumée, rilette, jambon séché, terrine de légumes, julienne de betteraves jaunes

NOS ENTREES CHAUDES (

produits bio et sauvages)

CASSOLETTE D'ESCARGOTS SAUVAGES à la fondue de légumes et champignons
7,80 euros

CASSOLETTE DE SANDRE et noix de st jacques, gambas, julienne de légumes, sauce

Nantua 9,50 euros

TOURTE aux champignons et légumes 3,20 euros la part

TOURTE Lorraine (porc bio Gaec du Durbion) 3,50 euros la part

PATE LORRAIN (porc bio Gaec du Durbion) 3,00 euros la part

TOURTE AU SANDRE ET LEGUMES 4,50 euros la part

TOURTE AU SAUMON BIO ET LEGUMES 4,80 euros la part

NOS PLATS CHAUDS (

produits bio et fermiers)

TAJINE DE POULET (bio Gaec du Durbion), légumes variés et semoule ou quinoa au choix 12,50 euros

TAJINE DE BOEUF (bio Gaec du Durbion) et poulet fermier label rouge, légumes, semoule ou quinoa 11,50 euros

TAJINE DE POULET fermier label rouge, légumes, semoule ou quinoa 10,50 euros

CURRY DE PORC (bio GAEC du Durbion), cuisson 15 heures basse température, petit gratin de légumes, méli-mélo de légumes 10,50 euros

TOURNEDOS de filets de caille fermière de Challans et ses cuisses farcies, craquelin de pommes de terre et brocolis, étuvée de légumes 14,00 euros

GOURMANDISE DE POULET BIO basse température (GAEC du Durbion) en basse température, craquelin de pommes de terre et brocolis, étuvée de légumes 13,50 euros

ESTOUFFADE de boeuf (bio Gaec du Durbion) à la bourguignonne, spatzles maison à la brunoise de légumes 11,00 euros

SUPREME DE PINTADE fermière(label rouge) basse température et cuisse farcie, quinoa aux légumes ou craquelin de légumes et étuvée de légumes 12,50 euros

CHOUCROUTE DE POISSONS (sandre, cabillaud, moules, saumon, gambas) 14,00 euros

SANDRE AUX NOIX DE ST JACQUES et fondue de légumes, quinoa aux lardons et brunoise de légumes 14,00 euros

DOS DE CABILLAUD à la fondue de légumes et noix de st jacques, quinoa aux lardons et brunoise de légumes 12,00 euros

FROMAGES

BIO

PLATEAU DE FROMAGES BIO LOCAUX : 4 variétés + salade 3,50 euros par personne

DUO DE FROMAGES BIO DE DOMPIERRE (tomme et fromage frais aux herbes) + salade 2,50 euros par personne

NOS

DESSERTS BIO

ENTREMETS CHOCO POMMES ET COING (biscuit amandes, crèmeux vanille, compotée pommes et coing, mousse chocolat 74%) 3,80 euros la part

ENTREMETS CHOCOLAT 74% (biscuit amandes, ganache chocolat, mousse chocolat) 3,60 euros la part

ENTREMETS FRAMBOISES ET AMANDE (biscuit amandes, crèmeux amande, mousse framboises) 3,80 euros la part

ENTREMETS RHUBARBE, VANILLE (à partir d'avril, biscuit amandes, compotée de rhubarbe, crèmeux vanille, mousse rhubarbe) 3,80 euros la part

ENTREMETS NOIX ET CAFE (biscuit noix , crème mascarpone au café,) 3,80 euros

ASSIETTE GOURMANDE : 4,80 euros

Entremets framboises et amande, tiramisu en verrine, brochette de fruits frais

ou

Tiramisu, mini tartelette aux fruits de saison, brochette de fruits

NOS BUFFETS

FROIDS

BUFFET FROID BIO A 18

EUROS (minimum 20 personnes)

SALADES VARIEES (4 variétés différentes en fonction de la saison) 230g par personne

OEUFS MIMOSA

TERRINE DE LEGUMES

NOS VIANDES (fabrication maison à base de viandes bio GAEC DU DURBION) 220g par personne:

-terrinerde campagnarde

-rillette

-jambon séché

-saucisse fumée

-suprême de poulet basse température

-ballotine de poulet

-filet de boeuf basse température

BUFFET FROID BIO A

23 EUROS (minimum 20 personnes)

SALADES VARIEES (4 variétés en fonction de la saison)230g par personne

OEUFS MIMOSA

TERRINE DE LEGUMES

NOS VIANDES (fabrication maison à base de viandes bio GAEC DU DURBION) 110g par personne:

- ballotine de poulet
- suprême de poulet basse température
- filet de boeuf basse température
- terrines campagnarde
- rillette ou saucisse fumée

NOS POISSONS: 110g par personne

- tartare de saumon aux herbes
- saumon fumé maison
- rillette de saumon
- terrines de sandre aux st jacques et légumes

PAIN MAISON AU LEVAIN PUR (sans ajout de levure) :

- pain à la farine de grand épeautre bio non hybridé T80 2,50 euros le pain d'environ 360g
- pain à la farine de blé bio T80 1,80 euros le pain d'environ 360g

FORFAIT CUISINE : 170 euros (le forfait comprend la présence du cuisinier du début à la fin du repas pour l'envoi des mets)

SERVICE: 15 euros de l'heure par serveur