

LES

SAVEURS NATURELLES

CARTE 2021

Nous utilisons des produits issus de l'agriculture biologique, fermiers, du potager en permaculture ou des produits sauvages.

NOS PIÈCES APERITIVES

PIÈCES APERITIVES FROIDES:

*coupelle de tartare de saumon au citron et herbes du potager 2,50 €

*brochette de saumon fumé maison, crevette et légumes 2,00€

*brochette de ballotine de sandre et saumon fumé maison 0,95€

*brochette de ballotine de volaille et légumes 0,95€

*cracker tapenade d'olives noires, fromage frais aux herbes 0,80 €

*chou crémeux au saumon fumé et ciboulette 0,90 €

*chou caviar de légumes 0,70€

*aioli de légumes 2,20€

PIÈCES APERITIVES CHAUDES:

*nem de volaille 1,80 €

*samoussa de boeuf aux épices 0,90€

*pizza aux légumes 1,10€

* petite tartine de fromage frais sur pistou à l'ail des ours (pain maison à l'épeautre) 0,90 €

*mini quiche aux légumes 0,80€

NOS ENTREES FROIDES (sur assiette)

BALLOTINE DE SANDRE A L'AIL DES OURS, tartare de saumon aux herbes du potager, gambas, mayonnaise allégée, terrine de brocolis au lait de coco et noix de cajou, crudité de saison 9,50 €

ASSIETTE VEGETARIENNE:

canapé houmous, cracker tapenade d'olives noires et fromage frais à l'italienne, chou caviar de légumes, crudité de saison, terrine de brocolis au lait de coco et noix de cajou 8,50€

GALANTINE DE POULET (bio LABEL TERRE), taboulé de quinoa, terrine de brocolis au lait de coco et noix de cajou 7,50 €

SAUMON BELLEVUE, gambas, crudité de saison, mayonnaise allégée, terrine de brocolis au lait de coco et noix de cajou 8,50€

NOS

ENTREES CHAUDES

CASSOLETTE DE SANDRE et noix de st jacques, gambas, julienne de légumes,sauce Nantua 10,80 €

TOURTE aux champignons et légumes 3,60€ la part

PATE LORRAIN (porc Gaec Label Terre) 3,00 € la part

TOURTE AU SANDRE ET LEGUMES 4,80€ la part

TOURTE AU SAUMON ET LEGUMES 4,80 € la part

NOS PLATS CHAUDS

TAJINE DE POULET (élevage bio Gaec Label Terre), légumes variés, mangue, pruneaux, zestes de citrons et semoule 13,00€

TAJINE DE POULET (label rouge), légumes variés, mangue, pruneaux, zestes de citrons, semoule 11,00€

TAJINE DE BOEUF ET POULET (Gaec Label Terre) , légumes variés,pruneaux, zestes de citrons, mangue, semoule 13,50€

TOURNEDOS DE FILETS DE CAILLE fermière de Challans et ses cuisses farcies, gratin de pommes de terre , étuvée de légumes 14,50 €

CURRY DE PORC (bio Label Terre) basse température, 13 heures de cuisson, riz basmati aux légumes 11,50 €

GOURMANDISE DE POULET (bio Label Terre) basse température (cuisse en ballotine et suprême basse température), gratin de pommes de terre à l'ail des ours et poêlée de légumes 13,00 €

SANDRE à la fondue de légumes et ail des ours, spatzles maison, poêlée de légumes 13,00 €

AIOLI DE POISSONS 14,00€

(sandre, saumon, cabillaud, gambas, moules, légumes variés, sauce aioli)

PAELLA 14,00€

(riz aux épices, poulet gaec Label Terre, brochette de sandre et saumon, moules, gambas, chorizo)

NOS MENUS (les prix ne comprennent pas la prestation de cuisine et le service en salle qui sont en option)

MENU A 30 EUROS

BALLOTINE DE SANDRE A L'AIL DES OURS, tartare de saumon aux herbes du potager, gambas, mayonnaise allégée, terrine de brocolis au lait de coco et noix de cajou, crudité de saison

TOURNEDOS DE FILETS DE CAILLE FERMIERE DE CHALLANS et ses cuisses farcies, gratin de légumes et étuvée de légumes de saison

DUO DE FROMAGES DE DOMPIERRE (Gaec Label Terre), salade

ASSIETTE GOURMANDE

gâteau rhubarbe, tiramisu café, brochette de fruits

MENU A 28 EUROS

SAUMON BELLEVUE, gambas, crudité de saison, mayonnaise allégée, terrine de brocolis au lait de coco et noix de cajou

GOURMANDISE DE POULET (bio Label Terre) basse température (cuisse en ballotine et suprême basse température), gratin de pommes de terre à l'ail des ours et poêlée de légumes

DUO DE FROMAGES DE DOMPIERRE (Gaec Label Terre), salade

ASSIETTE GOURMANDE

gâteau rhubarbe, tartelette framboise, chou bergamote

MENU A 27 EUROS

GALANTINE DE POULET (bio LABEL TERRE), taboulé de quinoa, terrine de brocolis au lait de coco et noix de cajou

SANDRE à la fondue de légumes et ail des ours, spatzles maison, poêlée de légumes de saison

DUO DE FROMAGES DE DOMPIERRE (Gaec Label Terre), salade

ASSIETTE GOURMANDE

tiramisu noix, café et chataîgne; gâteau framboise, brochette de fruits

MENU

VEGETARIEN A 25 EUROS

ASSIETTE VEGETARIENNE:

canapé houmous, cracker tapenade d'olives noires et fromage frais à l'italienne, chou caviar de légumes, crudité de saison, terrine de brocolis au lait de coco et noix de cajou

NEMS AUX LEGUMES ET PANISSES , riz basmati aux légumes

DUO DE FROMAGES DE DOMPIERRE (Gaec Label Terre), salade

ASSIETTE GOURMANDE

gâteau rhubarbe, tiramisu café, brochette de fruits

BUFFET FROID A 22

EUROS (minimum 20 personnes)

TABOULE A LA MENTHE

SALADE DE CAROTTE A L'ESTRAGON

SALADE DE POMMES DE TERRE A L'AIL DES OURS

SALADE DE CONCOMBRES ET COURGETTES (en saison uniquement)

OEUFS MIMOSA

TERRINE DE BROCOLIS AU LAIT DE COCO ET NOIX DE CAJOU

SUSHIS DE QUINOA

TARTARE DE SAUMON AUX HERBES DU POTAGER

SAUMON FUME MAISON

GAMBAS MARINEES

BALLOTINE DE SANDRE A L'AIL DES OURS

FILET DE BOEUF BASSE TEMPERATURE

RILLETTE DE POULET MAISON (GAEC LABEL TERRE)

SUPREME DE POULET AU CURRY (GAEC LABEL TERRE)

BALLOTINE DE POULET AU THYM (GAEC LABEL TERRE)

ROTI DE PORC (basse température) A LA SAUGE (GAEC LABEL TERRE)

Le buffet comprend l'intégralité des produits inscrits dans le descriptif à raison de 250g de salades par personne, 120 g de viandes par personne et 120g de poissons par personne.

NOS GATEAUX

ENTREMETS CHOCOLAT 74% (dacquoise amandes,génoise, ganache chocolat, mousse chocolat) 3,60 € la part

ENTREMETS FRAMBOISE (dacquoise amandes, mousse framboise, crème chantilly et framboises)3,60 € la part

ENTREMETS RHUBARBE (dacquoise aux amandes, compotée rhubarbe, mousse rhubarbe) 3,60€ la part

OPTIONS POSSIBLES

FORFAIT CUISINE : 180 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