

# Nos apéritifs

Wrap tranché : jambon	3,50€
poulet	3,70€
saumon	3,90€
Mini bouchée : croque-monsieur	0,90€ p.
pizza	
feuilleté de saucisse	
Mini tarte : saumon ou maroilles	0,90€ p.
Mini cake : olives ou roquefort	0,90€ p.
Toasts : mousse de canard	0,70€ p.
rillettes de porc	
rillettes de thon	
tapenade	
Verrine : saumon fumé	2,20€ p.
betteraves	1,80€ p.
asperges	1,80€ p.

Quantité minimale de 6 pièces pour les  
"Mini", les "Toasts" et les "Verrines"

# Nos entrées

Carottes râpées	12,90€/kg
Céleri rémoulade	12,90€/kg
Betteraves	9,90€/kg
Macédoine de légumes	13,90€/kg
Piémontaise	15,90€/kg
Coleslaw	15,90€/kg
Taboulé	13,90€/kg
Salade du pêcheur	15,90€/kg
Crevettes en chutney	24,90€/kg

# Nos petits

## plats maison

(faits avec amour...)

Jambon à l'os	5,90€ par personne
<i>sauce au choix</i>	
Rougail saucisses	6,90€ par personne
Veau Marengo	7,90€ par personne
Carbonade Flamande	8,90€ par personne
Blanquette de veau	7,90€ par personne
Bourguignon de bœuf	6,90€ par personne
Poulet basquaise	6,90€ par personne
Tajine d'agneau	8,90€ par personne
<i>pruneaux et amandes</i>	
Paupiettes de veau	7,90€ par personne
<i>sauce au choix</i>	

Accompagnements au choix parmi :

*pommes de terre grenailles rôties au four, gratin Dauphinois, fagots de haricots verts et poitrine fumée, embeurrée de pommes de terre, riz, semoule et ratatouille.*

2,00€ par personne

Couscous Royal	7,90€ par personne
<i>servi avec sa semoule</i>	
<i>agneau, poulet , merguez</i>	
Hachis parmentier	6,90€ par personne
Tartiflette	6,90€ par personne

# Nos desserts

Mousse au chocolat	3,00€ p.
Crème brûlée	2,50€ p.
Panna Cotta	2,90€ p.
<i>coulis chocolat, caramel, fruits rouges</i>	
<i>ou mangue-passion</i>	
Crumble aux pommes	2,90€ p.
Brownie	2,90€ p.
<i>noix et noix de pécan</i>	

# Nos boissons

Champagne, cidre, vins, cocktails

*Nous consulter*