

les Pains Aromatiques

Pain Intégral aux Fruits

C'est du « gâto ».
Pain intégral enrichi de noisettes, cranberry, abricots et raisins blonds. Idéal pour accompagner des charcuteries et au petit-déjeuner.



Pain de campagne noix, éclats de pomme, raisins
Idéal pour le fromage.



Pavé aux figues
Pour du foie gras, du fromage, alliance « sucré-salé ».



Pain de mie figues, raisins
Idéal pour accompagner le foie gras.



Corbeille de Pains Viennoiseries




Uniquement sur commande




les Baguettes

Reine des Blés

C'est la baguette de tradition Française (farine T65 )
Elle se marie avec tous les plats tout au long du repas.




L'Alto

Baguette de tradition Française (farine T65 ) enrichie en fibres avec moins de sel.
Pour accompagner tous les repas de la journée.




Belle des Champs Céréales

Baguette multigraines (farine T65 )
Elle se marie très bien avec vos salades composées, vos plateaux de fromages ou encore toastée au petit-déjeuner.




Corde

C'est la baguette de tradition Française au levain naturel (farine T65 )
Elle se marie avec tous les plats tout au long du repas.



L'Agéenne

Elle se marie avec tous les plats (farine T55 )




les Pains Spéciaux

Pain Complet Existe version « moulé »

Riche en fibres et matières minérales.
Excellent pain pour ses qualités nutritionnelles.



Pavé à l'Ancienne Existe version céréales

Pavé de tradition Française (farine T65 ) au levain naturel.



Pain de Mie Brioché Nature

Petit-déjeuner, avec le foie gras, le saumon, etc...



Tourte de Seigle

Farine de seigle T130, levain de seigle.
Idéale pour vos poissons et crustacés.



Pain Semi-Intégral (T80)

Farine (T80) écrasée à la meule de pierre. Riche en fibres, matières minérales et vitamines, il relève les plats traditionnels, accompagne les charcuteries et à l'occasion le foie gras.



Viking

Farine de Seigle (T135), orge et flocons d'avoine, aux multi-graines (lin jaune, sésame, lin brun et tournesol).



AMUSE-BOUCHES



Boîte de Fours Salés

Pizza, quiche, pâté en croûte, feuilleté au jambon, croque-monsieur...

- Boîte de 32 pièces : **28,20 €**
- Boîte de 24 pièces : **21,40 €**
- Boîte de 16 pièces : **14,60 €**

Les Salés

UNIQUEMENT
SUR COMMANDE
minimum 72h à l'avance



Pain Surprise

Saumon fumé, surimi/crevettes, poulet/curry, fromage ail et fines herbes, charcuteries diverses.
6 toasts/personne

10, 8, 6
40 €, 32 € ou 24 €



Canapés de Prestige

Foie Gras sur son pain d'épice Maison, mousse de canard et son magret, chou surimi/crevette, briochette poulet/curry, cuillère de ratatouille et son œuf de caille, verrine du moment...

Plateau de 48 ou 24 pièces
1,35 €/pièce



Navettes

Briochette garnie de Foie gras, saumon, fromage, surimi/crevette...

Plateau de 48 ou 24 pièces
1,35 €/pièce

Les Sucrés



Les Carolines

Assortiment de fours frais : éclair, religieuse, Paris-Brest, tartelette citron meringuée, tartelette 7 fruits, mousse chocolat, mousse fruit...

Plateau de 48, 24, 20, 16 ou 12 pièces
1,10 €/pièce

ENTRÉE CHAUDE

Uniquement les 24 et 25 Décembre
Les 31 et 1^{er} Janvier 2022



Bouchée à la Reine Traditionnelle
au Ris de veau avec son
feuilletage Maison.

9,50 €/personne

PLATS GASTRONOMIQUES

Uniquement les 24 et 25 Décembre



Filet de Veau,
Crèmeux de pommes de Terre et Panais,
Poêlée de légumes Saint-Sylvestre, Morilles et sauce Morilles.

26 €/personne*



Bowl de Homard,
Risotto de fruits de mer et crustacés,
Petits légumes sauce Homardine.

26 €/personne*

* Consigne : 2,50 €