

Auberge de l'ombrée

Traiteur – Restaurant – Hôtel

2 rue de Bretagne Bel Air de Combrée 49520 Ombrée d'Anjou

Tél. : 02 41 61 02 41

Site internet : www.aubergedelombree.com

Email : contact@aubergedelombree.com

Carte Traiteur

À partir de 15 personnes

Mariage

Anniversaire

Repas de Famille . . .

Cuisine Maison

Excepté glace et sorbet

Tarif 2022 ttc (En cas d'augmentation de la TVA, nos prix seront imputés de cette augmentation)

Sommaire

- Pour vos apéritifs, cocktails, vin d'honneur... page 3
- Pour vos apéritifs, cocktails, vin d'honneur... page 4
- Les formules vin d'honneur page 5
- Exemple stands Animation page 6
- Les entrées et poissons à la carte page 7
- Les viandes et accompagnements à la carte page 8
- Les fromages et desserts à la carte page 9
- Les buffets page 10
- Les buffets page 11
- Informations complémentaires page 12
- Menu tout compris (hors boissons) page 13
- Menu tout compris (hors boissons) page 14
- Menu tout compris (hors boissons) page 15
- Menu enfant tout compris et suggestions page 16
- Les forfaits boissons et suggestions page 17
- Prestation fin de journée, retour de mariage page 18

Pour vos apéritifs, cocktails, vin d'honneur...

Le pain surprise +/-30 mini sandwiches ...24 euros

Jambon, fromage, rosette, saumon fumé,, rillette de sardine

L'ananas déguisé ...42 euros

90 mini brochettes variées (Fruits, légumes, fromages, charcuterie...)

Les cakes salés... 8 euros 50

Olive, fromage, lardon, chorizo, mozzarella, tomate confite...

La mini brioche Saumon fumé et crème aneth ...1 euro 65 (minimum 15 pièces)

Le mini hamburger foie gras de canard, confit d'oignons grenadine 2 euros (minimum 15 pièces)

Le panier de 32 chouquettes13 euros

Les canapés froids ...0.90 pièce (minimum 15 pièces par choix)

Rillette de saumon et aneth

Oeuf mimosa, lardon grillé

Fromage blanc aux herbes

Mousson de canard, confit d'oignons

Rillette de sardine au piment d'Espelette

Saumon fumé, aneth

Jambon cru, copeau de parmesan

Magret de canard fumé, tomate confite

Foie gras de canard mi cuit (+1euro)

Les Wraps bouchée ...0.90 pièce (minimum 15 pièces par choix)

Saumon fumé, crème ciboulette

Jambon cuit, fromage frais au curry

Coppa, purée de poivrons grillés

Les mini Club Sandwichs...1€90 pièce (minimum 16 pièces par choix)

Saumon fumé, fromage de chèvre frais, oignons et salade

Jambon cuit, emmental, tomate, œuf, mayonnaise aux herbes et salade

Jambon cru, crème de Bleu, tomate et roquette

Les Choux Farcis ... 0.90 pièce (minimum 15 pièces par choix)

Mousse de Roquefort aux Noix

Mousse de Saumon Fumé à l'Aneth

Mousse de Canard et magret Fumé

Les verrines ... 1.65 pièce (minimum 15 pièces par choix)

Ratatouille niçoise, chèvre frais aux herbes

Bavarois asperges, crevettes roses sauce cocktail

Crème brûlée au foie gras

Tartare de saumon, crème aneth

Salade italienne, jambon cru et parmesan

Crabes, pommes et curry

Les canapés chauds ... 0.95 pièce (minimum 15 pièces par choix)

Croque-monsieur

Mini muffin chorizo et Tomate

Allumette au fromage et curry

Feuilleté saucisse

Pizza

Pruneau et lard grillé

Mini Burger, viande de bœuf hachée, oignon, cheddar et ketchup

Les mini brochettes... 1.65 pièce (minimum 15 pièces par choix)

Beignet de crevette sauce aigre douce

Saint Jacques et pommes

Volaille tandoori

Gambas et chorizo

Les empanadas (petits chaussons mexicains au bœuf épicé) ... 1 euro 10 pièce (minimum 15 pièces)

Conseils : Compter 8 pièces pour un apéritif de 1h, 9-10 pièces pour un apéritif de 1h30

En cocktail dînatoire, compter 10 salées et 4 sucrées pour 1h30, 12 salées et 4 sucrées pour 2h

Les vins d'honneur

Formule à 16€50 par pers. tout compris (durée 2 heures)

Personnel, service, nappage, vaisselle, hors nettoyage et mobilier

Soupe Angevine ou punch (3 verres)

Et Cocktail sans alcool

Assortiment de 3 canapés froids

1 Wrap

1 chou farci

Assortiment de 2 verrines

Assortiment de cakes salés

Petits salés

Sans boissons 12 euros 50

Nous consulter pour d'autres propositions

Stand animation, fromages, wraps, crêpes, fontaine chocolat, bonbons...

Stand à thème, savoyard, mexicain....

Plancha gambas, mini brochettes...

Exemple Stands Animation vin d'honneur (prix hors personnel)

Découpe Jambon cru	Jambon cru Ibérique Toasts : Tradition et Céréales Pain Catalan (frotté à l'ail et tomate) Fruits selon saison : Melon, Poires, Raisins, figes... Câpres, petits oignons, cornichons, Olives noires et vertes Fromage Italien Beurre aux piments d'Espelette Huile d'olive vierge première pression 3 variétés de Poivres en grains	4€50/pers. (3 passages)
Atelier Foie gras	Foie gras de canard mariné à l'Aubance Pain de Campagne, Brioche, Pain d'Épice Chutney aux pêches, Pommes ou poires Confit d'oignons rouge à la grenadine Confitures diverses Fruits selon saison 3 variétés de Poivres en grains 2 Gros sel AOP, Cannelle, 4 épices	6€50/pers. (3 passages)
Bar à huîtres (en saison)	Huîtres vinaigre à l'échalote, citron Pain complet Pain de seigle beurre salé au sel de Quérande	prix selon marché
Découpe de saumon mariné	Saumon mariné crème d'Aneth Oignons, Citron beurre salé au sel de Quérande Pain noir suédois Pain aux céréales Pain complet	4€50/pers. (3 passages)
Voyage autour du Fromage	Assortiments de 6 fromages Pain complet Pain aux céréales Pain aux fruits Biscuits salés beurre salé au sel de Quérande Confits de Fruits et Fruits de Saison	5€/pers (3 passages)

Service (maximum 3h) + nappage + serviette : 2€50 par personne

Les entrées

Dôme de saumon fumé d'Écosse, crabe, pomme granny et curry6.90

Salade fraîcheur et Crème aneth

Salade gourmande.....6.90

Terrine de saumon aux petits légumes, jambon cru et copeaux de parmesan, terrine de canard au foie gras et confit, wrap volaille fermière et curry, mesclun et vinaigrette framboise

Foie gras de canard et sa Tartine Gourmande Roquette, confit d'oignon, Magret fumé...9.80

Duo de saumons, mariné et tartare à l'aneth et citron vert, crème ciboulette...6.40

Salade saveur.....8.20

Terrine de sandre et saint Jacques, saumon fumé et crème aneth, foie gras de canard et confit, jambon ibérique, gambas marinée aux épices Thaï, mesclun et vinaigrette fraise balsamique

Terrine de canard au foie gras Confit pomme, poire, pruneau et Armagnac.....5.20

Mesclun huile de noisettes

Terrine de saumon et saint Jacques aux petits légumes sauce aioli...4.50

Les Trois Saveurs, Mesclun à l'Huile de Noisette.....8.20

Jambon Cru Ibérique et Parmesan

Foie Gras de Canard et Confit d'oignons Rouges

Saumon Fumé et Crème d'Aneth

Les poissons

Tourte de saint Jacques de nos côtes aux petits légumes beurre blanc... 9.90

Filet de sandre rôti au beurre blanc ou Façon Matelote 10.50

Pavé de saumon d'Écosse, échalote confite, lard grillé paysan, crème Noilly Prat...10.50

Filet de bar sauvage rôti, risotto crémeux, langoustine, coulis de crustacés (plat complet)...13.90

Fricassée de Saint-Jacques de nos côtes et écrevisses sauce Safranée aux légumes de Saison 11.50

Dos de Cabillaud Sauvage, Noix et Fondue de Poireaux, Fumé réduit.....11.00

Dos de Merlu, Crumble Chorizo, sauce Terre et mer....8.80

Trou Normand

Sorbet et alcool au choix... 2.00

Les viandes (viande et volaille sélectionnée origine France)

Suprême de Poulet Fermier, sauce Foie Gras...7.70

Tournedos de pintade farcie au foie gras, sauce Porto...8.90

Noix de joue de porc confite à l'Anjou rouge...7.90

Filet de bœuf sauce foie gras ou sauce Bordelaise... 13.90

Magret de canard aux pommes et beurre blanc ou miel et romarin ... 9.85

Pavé de veau Fermier à la crème de morilles...13.30

Brochette de mignon de porc et chorizo ibérique, jus au thym et romarin... 8.90

Suprême de pintade fermière aux champignons de saison...9.30

Paleron de bœuf braisé 7 heures Garniture Bourgeoise ...9.10

Champignons, carottes, petits oignons, Purée de légumes d'antan (plat complet)

Civet de sanglier et ses garnitures sucrées, salées (en saison)...12.95

Paleron de veau cuisson basse température, jus de cuisson, Légumes braisées ...13.30

Cuisse de canard braisée sauce bordelaise ou confite ...8.90

Médaille de veau farci, sauce crème et Champignons.....13.90

Poulet Noir Label Rouge de Challans en deux préparations.....12.70

La Cuisse Rôtie et Le Suprême en Crêpinette et Foie Gras

Les accompagnements des plats chauds

1 féculent et 1 légume au choix compris dans votre plat

La Garniture seule ou en plus 3€50 par personne

Gratin de pommes de terre à la crème

Etuvée Niçoise

Pommes de terre farcie à la crème de poireau

Poêlée de légumes et champignons de saison

Galette de pommes de terre

Galette de légumes et chorizo

Ecrasé de pommes de terre à l'huile de truffe

Royal de légumes, tomates cerise confites

Pommes Sarladaises

Purée de petits pois

Pommes vapeur

Nem de légumes ou Champignons

Riz thaï aux épices

Purée de légumes d'antan

Polenta au Chorizo

Les fromages 3 € 50 par personne

Pressé de pont l'Évêque aux noisettes et mascarpone, salade à l'huile de noisettes

Plateau de Trois Fromages Affinés par Xavier Thuret, MOF, Accompagnement Sucré et Salé

Les desserts 3.70 par personne

- Dacquoise noisette, mousse caramel, bavarois poire, brochette de fruits
- Croustillant trois chocolats, crème anglaise au Cointreau, brochette de fruits
- Douceur sablé abricot et chocolat blanc, brochette de fruits
- Millefeuille aux fruits rouges, crème vanillée, sorbet fraise des bois
- Fraisier, coulis de fraises
- Saint honoré
- Tarte aux fruits de saison (2€50)
- Tarte tatin crème double, caramel à la fleur de sel
- Omelette norvégienne flambée au Cointreau, coulis de framboise
- Biscuit amande et mousse aux fruits rouges, coulis de framboise, brochette de fruits
- Sablé aux fraises, crème vanille, tuile orange, sorbet fraises des bois
- Verrine poire, caramel au beurre salé et mascarpone, sorbet, sablé breton
- Verrine framboise, coulis de fruits rouges et mousse chocolat blanc, sorbet, sablé
- Verrine coulis de mûres, panna cotta, mousse au chocolat, sorbet, sablé breton
- Verrine fraises façon tiramisu et tuile orange
- La fontaine à chocolat, fruits frais et guimauve (sur buffet) (3€)
- Gâteau Poire chocolat caramel beurre salé

L'assiette de mini desserts

De 1 à 4 pièces par personne 1.20 pièce

- Millefeuille caramel ou aux fruits
- Tartelette aux fruits
- Opéra
- Croquant caramel
- Chou à la crème Cointreau
- Tartelette citron
- Fondant chocolat
- Mousse aux deux chocolats
- Pommes et crumble
- Bavarois aux fruits sur coulis

A partir de 5 pièces par personne 1.10 pièce

- Ile flottante, caramel au beurre salé
- Tartare de fruits à la menthe
- Fromage blanc, banane et caramel
- Panna Cotta, coulis de mûres
- Tartelette chocolat noisette
- Agrumes, crumble chocolat blanc
- Riz au lait au caramel
- Mini brochette de fruits
- Crème brûlée bergamote
- Boule de sorbet ou glace

Buffet froid à 19 euros (minimum 20 personnes)

+3€ avec un duo de fromages, salade et pain

Terrine de volaille, confit d'oignons à la grenadine

Plancha de charcuterie

Rosette de Lyon, saucisson à l'ail fumé, andouille de Vire

Jambon braisé en persillade

Wrap de Jambon cru de pays, pesto et roquette

Filet de porc rôti miel et barbecue

Terrine de saumon et petits légumes sauce verte

Farfalle à l'italienne

Salade de céleri à la moutarde ou salade de tomates basilic en saison

Salade de pommes de terre charcutière

Spaghetti de concombre à la crème d'aneth

Salade coleslaw

Condiments et pain

Croustillant aux trois chocolats, crème anglaise au Cointreau

Verrine fraises et mascarpone, sablé Breton

Salade de fruits frais

En formule tout compris (hors boissons) 29 euros

A savoir : personnel, mise en place et service, nappage, serviette, vaisselle (hors verre)

Hors table, chaise et nettoyage

Supplément plat chaud servi en shaffing dish

Tournedos de pintade farcie au foie gras, sauce Porto...7.90

Noix de joue de porc confite à l'Anjou rouge...6.90

Wok de Poulet sauce aigre douce, légumes croquants, nouilles chinoises...6.90

Buffet froid à 24 euros (minimum 20 personnes)

+3€50 avec un duo de fromages, salade et pain

Terrine de canard au foie gras, confit d'oignons à la grenadine

Plancha de charcuterie : Rosette de Lyon, saucisson à l'ail fumé, andouille de Vire

Wrap de Jambon cru de pays, pesto et roquette

Rillettes de Pays

Pièce de bœuf braisée sauce bourguignonne

Terrine de saumon à la parisienne

Farfalle à l'italienne

Salade de céleri à la moutarde ou salade de tomates basilic en saison

Salade de pommes de terre charcutière

Spaghetti de concombre à la crème d'aneth

Taboulé de poulet oriental

Salade coleslaw

Condiments et pain

Croustillant aux trois chocolats, crème anglaise au Cointreau

Verrine fraises mascarpone et Sablé Breton

Salade de fruits frais

Tarte aux fruits de saison

En formule tout compris (hors boissons) 34 euros

A savoir : personnel, mise en place et service, nappage, serviette, vaisselle (hors verre)

Hors table, chaise et nettoyage

Supplément plat chaud servi en shaffing dish

Tournedos de pintade farcie au foie gras, sauce Porto...7.90

Noix de joue de porc confite à l'Anjou rouge...6.90

Wok de Poulet sauce aigre douce, légumes croquants, nouilles chinoises...6.90

Informations complémentaires

- Commande minimum de 15 portions par plat
- Le nombre exact de personnes devra être précisé au minimum 48 heures avant la date de la prestation.
- La facturation tiendra compte de ce nombre de convives annoncés
- Les plats sont en bac en liaison froide ou chaude et dressé sur assiette par vos soins (quand il n'y a pas de cuisinier)
- Nous ne sommes pas responsables des formalités de déclaration à la SACEM
- Menu dégustation pour mariage (à partir de 50 personnes), maximum 6 personnes avec 3 entrées, 3 plats, 3 desserts, un forfait de 30 euros par personne, offert pour les mariés si le contrat est signé. (Hors boissons.)

Modalités de paiement

Pour le paiement, il vous sera demandé un acompte de 20% à la réservation et de 40% à moins de 30 jours du repas. Le solde à la réception de la facture

- **Mise à disposition du personnel**

Serveur (forfait minimum de trois heures) 32 euros de l'heure

Cuisinier (forfait minimum de trois heures) 35 euros de l'heure

Après 1 heure du matin le personnel sera facturé 40 € de l'heure

- **Droit de bouchon**

Un forfait de 1.80 € par personne pour le service du vin (pour 3 vins maximum)

Gratuit si l'on dépose les bouteilles sur table

- **Location de vaisselles (verre, assiette, couvert)**

Location four ou étuve si besoin 150 euros

Forfait vaisselle repas (4 Assiettes + couverts + 2 verres) 3.50 euro par personne

- **Location de nappes buffet ou cocktail**

Nappe 228*228 pour table ronde 7 euros pièce

Nappe pour table rectangle 5 euros pièce

- **Forfait linge repas (nappe et serviette) 1.95 euro par personne**

- **Livraison Offert au-delà de 50 repas adultes**

2 € du km à partir de l'Auberge de l'Ombree avec un minimum de 10 euros

- **Menu disc-jockey, baby-sitters : entrée, plat, dessert et boisson 16 €**

- **Menu enfant 8 € 50 ou petite-portion adulte à 60 % du prix**

Les formules tout compris (hors vins et boissons) minimum 20 menus....38 euros 50

Mises en Bouche

Salade gourmande

Terrine de saumon aux petits légumes,
Jambon cru et copeaux de parmesan, Terrine de canard au foie gras et confit,
Wrap volaille fermière et curry, mesclun et vinaigrette framboise

Duo de Saumons, Mariné et Tartare à l'Aneth et Citron vert, blinis, Crème Ciboulette
Mesclun vinaigrette aux Agrumes

Terrine de Sandre et saint Jacques aux petits légumes, sauce aïoli, Mesclun

Pavé de Saumon d'Ecosse, Echalote Confite, lard Grillé Paysan, Crème Noilly Prat
Ecrasé de Pommes de Terre au Chorizo, Royal de Légumes

Suprême de Volaille Fermier à la Crème de Girolles

Gratin de Pommes de Terre à la Crème, Tomate Cerise Confite, Royal de Légumes

Noix de Joue de Porc confite à l'Anjou Rouge

Gratin de Pommes de Terre à la Crème, Tomate Cerise Confite, Royal de Légumes

Filet de Porc de Montagne rôti à la Bière d'Anjou

Galette de Légumes et Champignons crévés, Tomate Cerise Confite

Duo de Fromages et Salade aux Noix

Croustillant Chocolat blanc, noir et au Lait, mini Brochette de Fruits
Crème Anglaise au Cointreau

Douceur Sablé Abricot et Chocolat blanc, brochette de fruits, Sauce Chocolat

Verrine Fraises Façon Tiramisu, Tuile à l'Orange, Sorbet Fruits Rouges

Omelette norvégienne flambée au Cointreau, coulis framboises

Cette formule comprend la mise en place, le nappage, la vaisselle, (hors verre) le service.
Elle ne tient pas compte du mobilier et du nettoyage de la salle

Les formules tout compris (hors vins et boissons) Minimum 20 menus...42 euros 50

Mises en Bouche

Alliance de 2 Terrines, Canard et Foie Gras, Confit de pomme poire et pruneau à l'Armagnac,
Crème brûlée fève Tonka, Mesclun

Salade Saveur

Terrine de Sandre et Saint Jacques, Saumon Fumé, crème aneth, Foie Gras de Canard et Confit d'oignon
Jambon Cru Ibérique, Gambas Marinée aux épices, Mesclun et Vinaigrette Fraîse Balsamique

Assiette aux Trois Saumons, Mariné, Fumé et Tartare, Crème à l'Aneth, Blinis et Mesclun

Dos de Cabillaud Sauvage au Beurre Blanc
Ecrasé de pommes de terre, Brochette de Légumes

Tournedos de Pintade au Foie Gras sauce Porto Rouge 10 ans d'âge
Gratin de Pomme de Terre à la crème, Tomate Cerise Confite, Légumes du Moment

Brochette de Filet Mignon de Porc et Chorizo Ibérique
Polenta aux Tomates Confites, Etuvée Niçoise,

Pièce de bœuf Française sauce poivre noir de Tellicherry ou sauce foie gras
Gratin de Pommes de Terre, Tomates Cerises, croustillant de légumes

Plateau de Trois Fromages AOC, Accompagnement Sucré et Salé

Pressé de Pont l'Evêque au Mascarpone et Noisette, Salade

Duo de Gâteaux

Biscuit Amande et Mousse aux Fruits Rouges, Coulis de Framboises, Brochette de Fruits
et Croustillant Trois Chocolats

L'Assiette de 5 Desserts

Verrine Fraises et Mascarpone, Crème Brûlée Cointreau, Sorbet
Gâteau au Chocolat, Brochette de Fruits

Millefeuille Revisité aux Fraises et Tuile Orange Crème Légère Vanille, Sorbet Fruits Rouges
(en Saison)

Cette formule comprend la mise en place, le nappage, la vaisselle, (hors verre) le service.
Elle ne tient pas compte du mobilier et du nettoyage de la salle

Les formules tout compris (hors vins et boissons) Minimum 20 menus...46 euros 50

Mises en Bouche

Foie Gras de Canard mi cuit et La Tartine Gourmande

Croustillant de Dorade, gambas et saint Jacques Sauce Safranée, Effilochée de Légumes

Dôme de Saumon Fumé, crabe, Pomme Granny et Curry

Salade Mesclun, vinaigrette aux Agrumes

Sandre au Beurre Blanc

Fricassé de Légumes, Ecrasé de pommes de Terre, Tomates Cerises Confites

Poulet Noir Label Rouge de Challans en deux préparations

La Cuisse Rôtie et Le Suprême en Crépînette et Foie Gras

Gratin de Pommes de terre à la Crème, Brochette de Légumes

Pavé de Veau à la Crème de Morilles et fèves Tonka

Légumes sautés, Gratin de Pommes de Terre à la Crème, Tomate cerise confite

Filet de Bœuf sauce Albufera (crème, truffe et foie gras)

Gratin de Pommes de Terre à la Crème, Tomate Cerise Confite, Nem de Légumes

Plateau de Trois Fromages AOC, Accompagnement Sucré et Salé

Pressé de Pont l'Evêque au Mascarpone et Noisettes, Salade

Fraisier (En saison) et sorbet Fruits Rouges

Dégustation Autour de 6 desserts

Verrine Fraises et Mascarpone, Crème Brûlée Cointreau, Sorbet

Croustillant au Chocolat, Brochette de Fruits, Tartelette Citron

Finger Vanille des Iles, Noisettes et Caramel au beurre Salé, Glace Macadamia et confiture de Lait

Douceur Mousse Orange, fruits exotiques crumble chocolat au lait, mascarpone au vieux rhum

Cette formule comprend la mise en place, le nappage, la vaisselle, (hors verre) le service.

Elle ne tient pas compte du mobilier et du nettoyage de la salle

Les formules tout compris (hors vins et boissons)

Menu Enfant 12€ ou Menu Adulte en petite Portion à 60 % du prix

Enfant de moins de 10 ans

Hachis Parmentier de Canard

Ou

Escalope de volaille sauce crème, Pommes Purée

Verrine Mousse chocolat ou Fraises

Nos suggestions

L'entrée froide remplacée par un poisson

Choisi dans le même menu

+ 3 euros 90

Un plat poisson et viande

Choisi dans le même menu

+ 8 euros

Trou Normand

Sorbet Pomme, Calvados

Sorbet Poire, eau de vie Williams

Sorbet citron, vodka

+ 2 euros

Une verrine en avant dessert

+ 1 euro 10

Nous pouvons vous proposer la présentation du dessert sur présentoir

Nos Forfaits Boissons (verres et service compris)

Formule à 11€50 par personne

Kir pétillant crème au choix et cocktail sans alcool (2 par personne)
Sauvignon de Loire (à discrétion pendant l'entrée et le poisson)
Bordeaux Ou Anjou Rouge (à discrétion pendant la viande et le fromage)
Coteaux de l'Aubance ou Crémant de Loire (un verre au dessert)
Jus de pommes, carafe d'eau
Café - Mignardises

Formule à 16€ par personne

Soupe Angevine ou Cocktail Maison et cocktail sans alcool (2 par personne)
Saumur blanc bio (à discrétion pendant l'entrée et le poisson)
Saint Nicolas de Bourgueil (à discrétion pendant la viande et le fromage)
Coteaux de l'Aubance ou Crémant de Loire (un verre au dessert)
Jus de Fruits et eau minérale
Café - Mignardises

Vins et boissons fournis par le client, service par nos soins 1€80 par personne

Nos suggestions

Avant le dessert

Fontaine de crémant de Loire 2€60 par pers.
Fontaine de mousseux blanc de blanc 1€40 par pers.

Prestation fin de journée

Sans personnel, ni vaisselle

Soupe à l'oignon	2 euros 60
Brioche, confiture, crème noisette, corbeille de fruits	4 euros 60
Pâté de Campagne, Rillettes, condiments, pain Brioche, confiture, crème noisette, corbeille de fruits	8 euros 10
Pâté de Campagne, Rillettes, condiments, pain Plateau de trois fromages Brioche, confiture, crème noisette, corbeille de fruits	11 euros 60

Retour de mariage

Sans personnel, ni vaisselle, ni pain

Buffet campagnard 13 € (avec plateau de 2 fromages et salade + 3€)

Assortiment de charcuterie

- Rosette de Lyon
- Andouille de Vire
- Saucisson à l'ail fumé

- Jambon cuit persillé

- Rillettes

Les Terrines

- La terrine de campagne et condiments
- La terrine de poisson aux petits légumes sauce verte

Les salades

- Salade de pommes de terre charcutière
- Salade de Coleslaw
- Taboulé orientale au poulet

Les desserts

- Tartes de saison
- Croustillant aux trois chocolats, crème anglaise

Livraison le jour du mariage 0 € ou le jour même avec des frais de 2€ du km

Notes