



Notre Carte

(à partir de 6 pers.)

Pour l'apéritif

-Canapés variés (minimum 50 pièces)	0,70 € pièce
-Mini bouchée d'escargots.....	0,95 € pièce
-Navette fourrée (foie gras, saumon fumé, rilette de thon...)(minimum 20 pièces)	0,80 € pièce
-Pain surprise (charcuterie, fromage) (70 pièces env.)	29,00 € pièce
-Pain surprise au poisson	35,00 € pièce
-Pain surprise au saumon fumé	38,00 € pièce
-Petits boudins blancs et noirs cocktails.....	13,80 € le kg
-Petits fours charcutiers.....	30,00 € le kg
-Petits fours sucrés (24 pièces minimum)	0,80 € pièce
-Saucisses cocktail.....	13,80 € le kg
-Verrines (minimum 5 pièces par sorte) :	
Cuillère au caviar d'aubergines	1,00 € pièce
Pyramide de chèvre sur tartare de légumes, Parmentière de cabillaud et sa crème fromagère, Velouté de carottes à l'espagnole, Carpaccio de saumon, Capuccino de crevettes aux asperges vertes, Verrine escabèche aux écrevisses	2,20 € pièce

Nos entrées

Côté Terre

-Assortiment de ballottines	3,00 € par pers.
-Assortiment de charcuterie avec supplément de jambon sec	3,60 € par pers.
-Assortiment de charcuterie	3,20 € par pers.
-Bouchées à la reine.....	3,80 € pièce
-Boudin blanc truffé 2%	26,90 € le kg
-Boudin blanc	15,90 € le kg
-Cornet au jambon.....	3,50 € pièce
-Escalope de ris de veau forestière.....	13,50 € par pers.
-Escargots de Bourgogne pur beurre	6,50 € la douzaine
-Ficelles picardes.....	3,30 € pièce
-Foie gras de canard maison sur plat accompagné de gelée (99,00€/kg.)	7,00 € par pers.
-Foie gras d'oie maison sur plat accompagné de gelée (120,00€/kg.)	7,80 € par pers.
-Les salades composées.....	3,20 € par pers.
-Les terrines supérieures sur plat :	
Canard au poivre vert, Lapin aux cèpes, Breton, Campagne, Espelette	3,00 € par pers.
-Œufs en gelée mollet.....	2,10 € pièce
-Plateau de crudités hors-d'œuvre	3,20 € par pers.
-Plateau de crudités variées.....	3,00 € par pers.
-Quiches, flamiches, tarte saumon fumé poireaux, tarte à l'oignon, tourte P.D.T	
-Terrine de foie gras de canard aux figues sur plat accompagné de gelée (80,00€/kg.)	6,50 € par pers.
-Tarte fine au canard et aux champignons des bois	5,00 € pièce
-Vol-au-vent au Ris de Veau cuisiné au Porto.....	6,00 € pièce

Côté Mer

-1/2 Avocat au crabe, aux crevettes	3,50 € pièce
-1/2 Langouste à la Parisienne (<i>prix sous réserve de modification</i>)	15,40 € pièce
-Aumônière de saumon fumé aux saveurs océane	6,00 € par pers.
-Marbré aux deux saumons et écrevisses.....	6,00 € par pers.
-Colin en Bellevue sur lit de macédoine et sa garniture	6,50 € par pers.
-Cornet de la mer au saumon	3,50 € pièce
-Marquise de saumon fumé (minimum 12 pers.).....	5,20 € par pers.
-Millefeuille de saumon fumé à l'avocat.....	6,00 € par pers.
-Saumon en Bellevue sur lit de macédoine et sa garniture	6,00 € par pers.
-Saumon farci aux petits légumes en Bellevue sur lit de macédoine et sa garniture....	6,50 € par pers.
-Saumon fumé Ecosais ou Norvégien "Qualité extra" présenté sur plat	5,00 € par pers.
-Terrine aux noix de Saint Jacques et sa garniture	6,00 € par pers.
-Les coquilles de poisson :	
Colin.....	4,50 € pièce
Saumon.....	4,50 € pièce
Crabe.....	4,50 € pièce

Nos poissons chauds

Entrée

-Cassolette de Saint Jacques façon blanquette	6,50 € pièce
-Coquilles St Jacques	6,00 € pièce
-Croustade de Saint Jacques	6,50 € pièce
-Feuilleté de fruits de mer	6,00 € pièce

Entrée ou plat principal

-Cabillaud à la dieppoise	6,80 € par pers.
-Dos de saumon aux morilles.....	7,00 € par pers.
-Escalopes de saumon sauce suprême	6,80 € par pers.
-Lotte à l'Américaine.....	9,00 € par pers.
-Méli-mélo de Lotte et St Jacques façon Bonne Femme	9,90 € par pers.
-Dos de cabillaud à la Pistache.....	7,00 € par pers.
-Turban de Sole Tropicale à la Royale.....	6,50 € par pers.

Nos plats cuisinés

-Blanquette de veau.....	6,50 € par pers.
-Bœuf Bourguignon.....	6,50 € par pers.
-Caille farcie, sauce aux raisins	7,00 € par pers.
-Coq au vin	6,50 € par pers.
-Cuisse de canard à l'orange	6,80 € par pers.
-Cuisse de canard au poivre vert de Madagascar	6,80 € par pers.
-Curry d'Agneau	6,80 € par pers.
-Emincé de dinde au curry	6,50 € par pers.
-Filet de Bœuf en croûte (ou brioché), sauce Madère ou Porto (<i>mini 6 pers.</i>)	10,00 € par pers.
-Filet de Bœuf rôti, sauce Madère ou Porto	9,50 € par pers.
-Filet mignon de porc sauce roquefort	6,50 € par pers.
-Filet mignon de porc aux Girolles	6,80 € par pers.
-Fricassée de joues de porc.....	7,00 € par pers.
-Fricassée de Pintade aux champignons des bois.....	6,50 € par pers.

-Gigot ou Carré d'agneau rôti	6,80 € par pers.
-Goulash Hongroise.....	6,50 € par pers.
-Jarret d'agneau confit au Thym	9,50 € par pers.
-Langue de bœuf sauce tomate, madère, piquante	6,00 € par pers.
-Lapin chasseur	6,50 € par pers.
-Lapin à l'Estragon.....	6,50 € par pers.
-Lapin sauce moutarde	6,50 € par pers.
-Médallions de filet de canard au poivre vert de Madagascar	7,50 € par pers.
-Médallions de filet de canard aux Morilles	8,00 € par pers.
-Mignon de porc en croûte de noisettes et sa sauce au foie gras	8,00 € par pers.
-Mignon de veau à la crème d'oseille	8,80 € par pers.
-Navarin printanier.....	6,80 € par pers.
-Noix de Jambon en croûte, sauce Madère ou Porto	6,80 € par pers.
-Noix de Jambon marinée au Champagne	7,80 € par pers.
-Noix de Jambon, sauce Madère ou Porto	6,00 € par pers.
-Paupiette de Bœuf à la Provençale	6,00 € par pers.
-Paupiette de Veau à la crème.....	6,00 € par pers.
-Petit salé aux lentilles	6,00 € par pers.
-Porcelet rôti farci, coupé reconstitué (à partir de 15 pers.).....	8,50 € par pers.
-Porcelet rôti, coupé reconstitué (à partir de 15 pers.).....	7,50 € par pers.
-Poitrine de Veau farcie	
-Rôti de veau "Millefeuille" (<i>comté-bacon</i>)	7,60 € par pers.
-Rôti de veau aux Girolles	8,00 € par pers.
-Rôti de veau aux Morilles	8,00 € par pers.
-Sauté de veau marengo	6,50 € par pers.
-Sauté de dinde à la moutarde	6,50 € par pers.
-Suprême de pintade farci aux Morilles.....	8,00 € par pers.

Gibier en période de chasse :

-Civet de lièvre	8,50 € par pers.
-Civet de sanglier	8,50 € par pers.
-Filet de cerf au Whisky et aux Airelles.....	10,80 € par pers.
-Gigue de chevreuil "Grand Veneur"	9,80 € par pers.
-Mijoté de Biche à l'Armagnac.....	8,90 € par pers.
-Pavé de biche Grand Veneur	10,80 € par pers.
-Rôti de sanglier sauce poivrade.....	9,80 € par pers.

Plats régionaux :

-Cassoulet (<i>Porc, Toulouse, Agneau, Saucisson</i>),.....	8,00 € par pers.
-Cassoulet au confit de canard (<i>Porc, Canard confit, Toulouse, Saucisson</i>),	9,00 € par pers.
-Chili Con Carne.....	6,00 € par pers.
-Choucroute garnie (<i>4 viandes</i>),.....	7,00 € par pers.
-Colombo de Poulet ou Porc ou Agneau (à partir de...),.....	6,50 € par pers.
-Couscous (<i>Poulet, Agneau, Merguez</i>),.....	9,50 € par pers.
-Moussaka.....	18,00 € le kg
-Paëlla,	8,00 € par pers.
-Poulet Basquaise.....	6,50 € par pers.
-Tartiflette.....	5,80 € par pers.
-Hachi parmentier de boeuf	5,50 € par pers.

-Parmentier de canard.....6,50 € par pers.

Nos garnitures d'accompagnements

- Ecrasé de pomme de terre à la crème et ciboulette2,50 € par pers.
- Endives braisées1,50 € pièce
- Epinards à la crème fraîche2,00 € par pers.
- Fagot d'haricots verts1,00 € pièce.
- Gratin au Brie de Meaux.....3,00 € par pers.
- Gratin dauphinois à la crème fraîche2,50 € par pers.
- Gratin dauphinois en format individuel2,80 € par pers.
- Gratin dauphinois aux champignons et aux notes truffées.....3,50 € par pers.
- Gratin de choux fleur.....2,50 € par pers.
- Gratin de légumes (*pomme de terre, carottes, panais, céleri et poireaux*).....3,00 € par pers.
- Gratin méditerranéen.....3,00 € par pers.
- Haricots verts ou Flageolets2,00 € par pers.
- Jardinière de légumes.....2,00 € par pers.
- Marrons2,00 € par pers.
- Poires au vin rouge et quatre épices2,00 € par pers.
- Pommes "Bonne Bouche"2,00 € par pers.
- Purée de pomme de terre.2,00 € par pers.
- Purée de pomme de terre Truffée.....3,50 € par pers.
- Riz pilaf ou ordinaire.....2,00 € par pers.

Salade, Fromages

- Salade de saison.1,00 € par pers.
- Le plateau de fromages assortis, 4 variétés (*à partir de 10 pers*)..2,50 € par pers.

Buffets à emporter

- Crudités variés,
- Saucissons variés,
- Terrines et Rillettes,
- Rôti de porc,
- Rôti de Bœuf "Charolais",
- Poulet rôti



à partir de 10 personnes..... 12,50 €



4 rue de Billy
60330 Le Plessis Belleville
TEL : 03.44.60.50.57

HORAIRES D'OUVERTURE :

Lundi : Fermé
Mardi : 9H-12H30 / 15H30-19H15
Mercredi : 9H-12H30
Jeudi : 9H-12H30 / 15H30-19H15
Vendredi : 9H-12H30 / 15H30-19H15
Samedi : 9H-12H30 / 15H30-19H15
Dimanche : 9H-12H30

En cas de matériel non jetable, celui-ci doit être restitué propre 48 heures après. Tout matériel manquant ou sale sera facturé.