

LA CARTE

La carte est susceptible d'évoluer au gré de vos envies...

Les tarifs sont indiqués HT /pers. et sont dégressifs à partir de 20 pers.

Le froid

AMUSES BOUCHES / POUR L'APÉRITIF

- Plateau de charcuteries locales, pickles et condiments 5,50€
- Plateau de fromages locaux, noix et fruits secs 6€
- Rillettes de volaille au jus de cuisson 6€
- Houmous au cumin, crackers 5€
- Tartinade de saison & pain frais 5€

ENTRÉES À PARTAGER

- Taboulé frais, persil & jus de citron 4,50€
- Salade piémontaise 4,90€
- Lentilles vinaigrette 4€
- Terrine de campagne 5€
- Pâté croûte artisanal, pintade & morilles 6€
- Assortiment de légumes crus, sauce SANS GÔGNE 4,90€
- Salade de pâtes à l'italienne 5,10€
- Velouté de potimaron 5,50€
- Poireaux vinaigrette à la française 5,50€
- Salade de lentilles et lard fumé 5€
- Quiche lorraine / végétarienne 4€
- Tourte forestière 4,50€

DESSERTS

- Tiramisù au café 4,90€
- Mousse au chocolat, poudre de cacao 4€
- Panna cotta, coulis de fruits rouge 4€
- Moelleux au chocolat 5€
- Crumble aux pommes 5€
- Crème caramel & coulis de caramel beurre-salé 4,90€
- Gâteau d'anniversaire sur-mesure sur-demande

Le chaud

ou froid à la demande...

PLATS PRINCIPAUX

- Échine de porc marinée au soja 10,50€
- Poulet fermier rôti, ail-thym & jus de volaille 10,90€
- Travers de porc mariné 48h, miel & ketchup 11,50€
- Souris d'agneau confite 4h, miel, thym & fruits secs 14€
- Emincé de veau à la crème moutardé & estragon 12,90€
- Farci de dinde à l'oignon & échalote 9,90€
- Boeuf bourguignon 12,50€
- Coq au vin 11,90€
- Blanquette de veau 13,50€
- Sauté de porc aux pommes & cidre 11,50€
- Jambonneau de porc rôti, désossé 9,90€
- Gratin de coquillettes à la truffe 11,50€
- Croziflette ou/ tartiflette Savoyarde 9,50€
- Diots de Savoie, polenta crémeuse 13€
- Parmentier d'effiloché de boeuf 14€
- Lasagnes végétariennes 10,90€
- Gratin de ravioles à la crème fraîche et légumes 13€
- Rôti de boeuf froid, sauce tartare & pickles 15€

ACCOMPAGNEMENTS

- Pommes grenailles rôties, ail & thym 4€
- Purée de pommes de terre au beurre demi-sel 5,50€
- Gratin de pommes de terre à la crème de fond de veau 5,50€
- Riz pilaf 4€
- Ratatouille aux 5 légumes 6€
- Carottes vichy au curry doux 5,90€
- Ecrasé de carottes 5,90€
- Fondue de poireaux à la crème 6€
- Jardinière de légumes de saison 5,90€
- Tagliatelles fraîches 3,50€
- Salade verte / salade mixte 2,90€

♦ BON À SAVOIR

Cette carte est **indicative** : elle présente des plats que nous maîtrisons en volume, conçus pour être livrés à partager! Les **prix** sont indiqués **par personne**, sur une base de 20 convives minimum par plat. Des tarifs dégressifs s'appliquent au-delà de 20 personnes..., et chaque demande fait l'objet d'un **devis personnalisé** selon les volumes, le lieu et les références choisies. Vous avez une idée précise, un plat fétiche ou une envie hors saison ? Dites-le nous ! Nous travaillons avec **des produits frais, de saison**, et nous nous réservons la possibilité de ne pas donner suite à certaines demandes qui ne seraient pas réalisables dans de bonnes conditions.