



LES COCKTAILS, APERITIFS ET COLLATIONS :

Réservation sous 3 jours, et élaboration pour 10 pièces minimum par variété.

Canapés (individuels) prix à la pièce

Salami et cornichons	1.00
Jambon blanc et petits oignons	1.00
Jambon cru d'Aoste et perles de melon	1.50
Viande séchée de terroir	1.50
Pan Bagna (thon, tomate, oeuf)	1.60
Pointes d'asperges vertes et saumon fumé	1.50
Saumon fumé et mousse de Raifort	1.50
Magret de canard fumé des Landes et cerneaux de noix	1.60
Mousse de foie gras de canard au Porto rouge	2.00

Petits pains (sandwichs et ballons) prix à la pièce

Salami, salade, tomate et cornichons	2.00
Terrine de foie gras maison et confiture d'oignons	3.50
Jambon de Paris, salade cornichons et moutarde	2.50
Roastbeef froid, sauce tartare	3.00
Jambon cru de Savoie, salade et tomate	3.00
Saumon fumé Norvégien, pomme fruit et salade	3.00

Verrines individuelles (prix à la pièce)

Mousse de foie gras et figes au porto rouge	2.50
Mousse de crabe au fines herbes	2.00
Rillettes de saumon fumé à l'aneth	2.00
Tartare de magret de canard aux pommes et noix	2.30
Tartare de tomate et mozzarella au basilic	1.70
Taboulé Oriental aux crevettes roses	1.70
Cocktail de crevettes Calypso	1.80
Crème de concombre aux baies roses.	1.20
Crème de carottes aux écrevisses.	2.00
Crème de courgette au chèvre frais et œufs de saumon fumé	2.20
Crème d'endives et noix de pétoncles	2.20
Gaspacho Andalous et sa gambas grillée	2.50
Soupe Thaïe aux petits légumes et poulet	1.60
Guacamole Cubain et effilochée de crabe	1.50
Séré maigre aux petits légumes et saumon fumé Norvégien	1.70

Les mini blinis garnis (servis froids) prix à la pièce

Blinis au saumon fumé et œufs fumés.	2.50
Blinis au saucisson de pays et confit de tomate à la moutarde	2.50
Blinis au chèvre et tomate confite.	2.50
Blinis aux œufs de caille au plat	2.50
Blinis au tarama et filet de truite fumé.	2.50
Blinis avec spirale de saumon fumé, poivrons et fromage blanc	2.50

Les réduits chauds (finger food) prix à la pièce

Spirales feuilletées variées (fromage, provençale, jambon de Paris et fines herbes)	0.30
Moule géante gratinée au beurre d'herbettes et ail	2.50
Mini timbale au ragoût fin de champignons des bois	2.20
Brochettes de poulet au Curry	1.50
Brochettes de moules à la catalane	2.50
Gougères à l'emmental	0.30

Les cakes salés servis tièdes (prix pour un cake de 10 pers)

Cake aux légumes provençaux	12.00
Cake au jambon de Paris et Gruyère	12.00
Cake au saumon et crème d'aneth	13.00
Cake aux courgettes et fromage de chèvre frais	13.00
Cake aux lardons et pruneaux	13.00
Cake aux fruits secs	12.50
Cake aux noix de St Jacques et aneth	14.00

Les réduits sucrés (prix à la pièce)

Macarons variés	0.50
Mini tartelette sablée aux fruits	0.70
Mini tartelette au chocolat	0.70
Mini crème brûlée à la vanille	0.70
Mini moelleux à la châtaigne	0.8
Mini tarte tropézienne	1.10
Mini moelleux au chocolat	1.10
profiterole à la crème pâtissière vanillée	1.00
Profiterole à la crème chocolatée	1.00
Profiterole à la crème café	1.00
Verrine de mousse de fruits rouges	1.10
Verrine de mousse de fruits exotiques	1.10
Verrine de mousse au chocolat noir	1.10
Verrine de salade de fruits frais	1.10
Carpaccio d'orange au Cointreau	1.10
Salade d'ananas à la menthe fraîche	1.10

En consultation avec Madame RIGAUDIER (directrice) ou Monsieur LAURENT (Chef de cuisine) , composez vous-même le menu idéal, pour un moment de bonheur en nos murs.

Pour ce faire, voici une suite de mets riches et variés dont les prix sont calculés par personne et TVA incluse.

LES ENTREES FROIDES :

(Prix unitaire par personne, TVA incluse)

Gaspacho Andalou aux 6 légumes, huile vierge et piment doux	6.00
Assiettes de crudités variées et salade de saison	7.00
Millefeuille de légumes marinés, coulis de piment doux	8.00
Carpaccio de tomate et mozzarella marinée au basilic et huile vierge	8.00
Variation Grecque, à la Fêta et légumes grillés « Crétois »	9.00
Mousse de jambon de Paris au séré maigre et petits légumes	9.00
Eventail de cochonailles et salaisons du pays	10.00
Rillettes de saumon au fromage frais et citron vert	10.00
Mousseline de St Jacques et brochet, sauce Nantua au Muscadet	11.00
Carpaccio de jambon cru et perles de melon marinées au miel et poivre noir	12.00
Aumônière fourrée d'un tartare de poissons fumé et crème aigre aux herbettes	13.00
Saladine croquante de magret de canard fumé à l'huile de noix et framboise	12.00
Gateau de crabe et truite fumée sur sablé breton	12.00
Cristal d'asperges vertes et gambas aux fines herbes (en saison)	13.00
Effeuilade de saumon fumé Norvégien, mousse de raifort et pain toasté	12.00
Terrine de foie gras de canard des landes au cassis et gelée de Sauternes	14.00
Chartreuse de foie gras au torchon et magret fumé aux poires confites	14.00

LES ENTREES CHAUDES :

(Prix unitaire par personne, TVA incluse)

Quiche au lard, oignon confit et Gruyère AOC, bouquet de salade	6.00
Bouchée à la reine « tradition » à la poularde pochée, ris de veau et champignons	11.00
Bouchée « Financière » aux ris et langue de veau, champignons et sauce veloutée	12.00
Coussin feuilleté aux champignons des bois, crème double et Armagnac	10.00
Coussin feuilleté aux noix de St Jacques et fruits de mer, aux sucs d'écrevisses	12.00
Risotto au champagne	11.00
Risotto aux champignons des bois	12.00
Risotto aux St Jacques et fruits de mer	13.00
Puits d'aubergine confite, au ragoût fin d'encornets, coulis de tomate fraîche	12.00
Dos de cabillaud rôti en écailles de tomates séchées, beurre blanc au Noilly	13.00
Filet d'omble chevalier rôti, sur lit de risotto de racines rouges, beurre blanc	13.00
Poêlée de crevette grises « Andalouse » aux petits légumes du sud	13.00
Escalope de foie gras poêlée, chutney du moment	14.00
Marmite de noix de St Jacques sauce homardine	15.00

LES POTAGES

(Prix unitaire par personne, TVA incluse)

Consommé au Sherry	5.00
Consommé au Porto rouge	5.00
Mouliné de légumes crémé, et ses croûtons	5.00
Fleurette de tomate au Gordon's Gin	5.50
Crème de Bintje à l'huile de truffe	6.00
Velouté de champignons des bois et sa chantilly de poitrine fumée	6.00
Velouté d'asperges vertes et blanches et sa julienne de saumon fumé	6.20
Crème Dubarry aux écrevisses	6.50
Fleurette d'endives du nord aux noix de pétoncles	7.00
Soupe de poisson « Marseillaise », sa rouille et ses croûtons	8.00
Velouté de foie gras de canard et quenelles de volaille au Porto	8.00

NOS PLATS DE VIANDES

(Prix unitaire par personne, TVA incluse)

Les mijotés servis en plat sur réchaud ou en Chaffing dish (buffet)

Fricassée de porc « grand-mère »	11.00
Blanquette de veau à l'ancienne	11.00
Fricassée de poulet fermier à la moutarde ancienne	13.00
Sauté de veau Marengo	13.00
Blanquette de veau à l'ancienne	13.00
La « poule au pot », sauce suprême	13.00
Daube de bœuf au lard et pinot noir	13.00
Navarin d'agneau au curry Indien aux raisins	13.50
Navarin d'agneau printannier	13.50
Carry d'agneau Mauricien	13.50

Les viandes rôties tranchées au moment : Avec repasse.

(Prix unitaire par personne, TVA incluse)

(Possibilité de plusieurs choix de sauces)

Filet de porc aux champignons des bois	11.00
Cou de veau rôti à l'estragon	12.00
Longe de veau glacé à la sauge	15.00
Contre filet rôti aux échalotes confites et Pinot noir	16.00
Gigot d'agneau de pays rôti aux herbes	16.00

Les pièces de boucherie poêlées individuelles :

(Prix unitaire par personne, TVA incluse)

(les sauces ne sont citées que comme exemple !, libre à vous chers convives de choisir celle qui vous conviendra le mieux.)

Médallions de filet mignon de porc, flambés à l'orange et vin cuit	20.00
Carré d'agneau et son petit jus au thym frais	23.00
Côtelettes d'agneau au pesto rouge et jus au basilic	23.00
Côte de veau basse température, sauce roquefort et truffe noire	25.00
Tbone de veau mariné « new orléan »	26.00
Médallion de filet de bœuf flambé aux morilles	26.00
Médallions de filets mignons de veau, flambés à l'Armagnac	25.00

NOS PLATS DE VOLAILLE :

(Prix unitaire par personne, TVA incluse)

Escalope de poulet poêlée aux champignons	13.00
Demi coquelet flambé au Jack Daniel's	13.00
Cuisse de canard confite par nos soins, sauce bigarade aux fruits rouges.	14.50
Ballotine de volaille fermière, farcie aux herbes fraîches	15.00
Cuisse de pintade braisée au cidre doux	15.00
Suprême de pintade « Normande »	15.00
Suprême de pintade aux pêches (en saison)	18.00
Magret de canette laqué aux kumquats confits et cardamome	23.00
Magret de canard des Landes aux fruits rouges	23.00

NOS PLATS DE POISSONS et FRUITS DE MER:

(Prix unitaire par personne, TVA incluse)

Pavé de saumon Norvégien poché, sauce Dugléré au Noilly-Prat	16.00
Pavé de saumon Norvégien rôti, sur lit d'épinards à la crème sauce Nantua	17.00
Dos de cabillaud braisé, en chemise de légumes Provençaux, sauce safran	17.00
Paupiettes de sole et saumon, en nage crémée de concombre et baies roses	22.00
Médallions de filets de Baudroie, braisés à la bière framboise	22.00
Cravate de sole et saumon « Fernand Point »	23.00
Filet de dorade royale au beurre d'orange et baies roses	22.00
Filet de loup de mer en écailles de chorizo et beurre blanc	24.00
Poêlée de queues de crevettes « black tiger » à la Provençale	24.00

NOS FECULENTS :

**Tous nos plats sont accompagnés d'une sélection de légumes frais cuisinés
et du féculent de votre choix :**

Gratin Dauphinois à la crème fraîche
Tagliatelles au beurre de sauge
Risotto aux champignons des bois
Riz Pilaf safrané ou aux petits légumes Brunoise
Ecrasé de rattes du touquet au st Marcellin
Ecrasé de pomme Vitelotte aux amandes
Ecrasé de patate douce au curry jaune et lait de coco
Pommes cocottes rissolées au romarin
Flan de charlotte à la muscade

LES FROMAGES

(Prix unitaire par personne, TVA incluse)

Fromage blanc nature, crème ou coulis	5.00
Picodon fermier mariné aux herbes du jardin	6.00
Assiette de fromages affinés de notre terroir (3 sortes)	6.00
Assiette de fromages affinés de notre terroir (5 sortes)	7.00
Saladine de chèvre chaud au miel et balsamique	7.00

LES DOUCEURS :

(Prix unitaire par personne, TVA incluse)

Tous nos desserts sur assiette, sont accompagnés d'une décoration complète de fruits frais, coulis fruitiers, crème double et autres, selon inspiration du moment.

Les desserts pâtisseries sur assiette

Tartelette sablée aux fruits frais du moment	5.00
Tartelette sablée au chocolat noir	5.00
Choux Parisiens à la crème vanille et tartare de fruits frais de saison	4.00
Entremet truffé au chocolat noir	6.00
Charlotte aux fruits rouges	6.00
Maccaron géant aux fruits rouges et coulis fruitiers	6.00
Charlotte au chocolat noir et sorbet chocolat intense	7.00
Assiette gourmande (4 réduits sucrés et un sorbet)	7.00
Entremet Bavarois aux fruits de la passion et mangue	6.00
Bavarois aux deux chocolats et griotte	6.00

Les desserts glacés sur assiette

Parfait glacé aux fruits rouges	6.00
Parfait glacé au citron vert et éclats de meringue	6.00
Parfait glacé aux marrons et Armagnac	6.00
Vacherin glacé individuel aux trois parfums	7.00

Les pièces d'apparat glacées « maison »

(Découpées en salle, prix unitaire par personne, TVA incluse)

Vacherin glacé en pièce montée ronde, aux trois parfums	6.00
Vacherin glacé rectangulaire, aux trois parfums	6.00
Vacherin glacé en forme de livre, aux trois parfums	6.00

**N'hésitez pas à faire personnaliser vos pièces montées !
Parlez en avec votre personne de contact :**

SUITE DE METS POUR BUFFETS

minimum 10 personnes par article !

Tous ces mets sont dressés harmonieusement et décorés, soit sur miroir, planches, plats de service ou saladiers selon leur composition.

Les hors d'œuvres froids

(prix unitaire par personne TVA incluse)

Les mets de poissons et fruits de mer : (3.00 par personne et par met)

Mousseline de St Jacques et petits légumes au Muscadet

Mousseline aux deux saumons et crème fraîche

Terrine de Cabillaud à l'aneth

Côte de saumon poché en « Bellevue »

Ananas et crevettes cocktail, sauce Calypso

Miroir de poissons fumés de l'océan

Carpaccio de poissons marinés à l'aneth et huile vierge

Carpaccio de saumon frais mariné aux agrumes et poivre noir

Carpaccio de thon rouge aux fruits de la passion

Saumon fumé Norvégien, pain toasté et beurre

Tartare de filet de saumon frais de Norvège aux baies roses et huile de citron vert

Les mets charcutiers et de salaisons : (de 2.50 à 4.00 par personne et par met)

Pâté de campagne « Grand-mère »

Terrine de canard au poivre vert

Terrine de lapereau

Pâté en croûte « Tradition »

Effeuillade de jambon cru et melon rafraîchi

Carpaccio de viande séchée, à l'huile vierge et parmesan

Les mets de boucherie tranchés sur plat :

Filet de porc laqué au miel et citron vert

Chaud-froid de poulet à l'estragon

Magret de canard glacé à l'orange

Vitello Tonnato tessinois, aux olives et câpres

Contre-filet de bœuf rôti aux herbes

Les salades d'accompagnement :

Salade de maïs et piments doux à l'aneth	1.50
Salade de céleris rémoulade aux noix	1.50
Salade de carottes aux pommes	1.50
Salade racines rouges aux échalotes	1.50
Salade de tomates et œufs « mimosa »	1.50
Salade de concombre au yogourt et estragon	1.50
Salade Russe (légumes frais)	2.50
Salade Bavaroise aux dés de fromage et jambon	2.50
Salade de pâtes « Etna »	2.50
Salade de riz « Brésilienne »	2.50
Salade taboulé à l'orientale	2.50
Salade de tomates et mozzarella au basilic	2.50
Salade de légumes grillés	2.50
Salade de légumes à la Grecque	2.50
Salade de chou rouge au lard et marrons.	2.50
Salade haricots rouges à la Péruvienne	2.50
Salade de légumes et fruits de mer à la Catalane	3.00
Salade de lentilles, pommes de terre et saucisson	3.00
Salade de poulet, ananas et lait de coco	3.00
Salade de choux fleur au crabe	3.00
Salade de fenouil aux moules de bouchot	3.00
Salade de moules et crevettes au curry	3.00
Salade de poissons blancs marinés à la Réunionnaise	4.00

Les sauces froides et vinaigrettes d'accompagnement :

(Toutes nos sauces d'accompagnement sont tarifées à 5.00 le bol de 300 gr)

Sauce vinaigrette aux racines rouges et Modena blanc
Sauce vinaigrette aux fines herbes du jardin
Sauce Anglaise à la menthe
Sauce grecque aux concombres et yogourt
Sauce au Raifort
Sauce aurore
Sauce moutarde
Sauce Calypso au cognac
Sauce au curry madras
Sauce à l'ail et fines herbes
Sauce tartare
Sauce barbecue
Sauce Mexicaine
Sauce thaïe
Sauce « Cajun » aux arachides
Sauce au chèvre frais

La cuisine du « Jardin Gourmand» c'est aussi un regard sur le monde !

Demandez à notre chef de cuisine, ses propositions de menus, buffets et clins d'œil, de ces différentes parties du globe :

**Cuba
L'Espagne
La Sardaigne
L'île Maurice
La Réunion
La Guadeloupe
La Martinique
Le Maroc
La Grèce**



**L'Inde
La Chine
La Thaïlande
La Louisiane
Le Texas
Le Mexique**

