

Menu
« Le Bon Bois »

23 euros

ENTREE FROIDE

Salade Fraîcheur (mesclun de salade, Concombre, carotte, jambon de pays, œufs)
Ou assiette de saumon fumé maison et sa crème de ciboulette

ENTREE CHAUDE

Croustillant de la mer (Thon, courgette, carottes en feuille de brick)
Ou pavé de colin sauce à l'oseille

TROU CHARENTAIS
(Sorbet mangue et cognac)

PLAT

Ballotin de volaille farci aux petits légumes
Accompagnée d'une tomate provençale et de pommes duchesses
Ou
Cuisse de canard confites sauce forestière
Accompagnée d'un fagot d'haricots verts et d'une pomme paillason

ASSIETTE DE FROMAGES
et salade verte

DESSERT

Gâteau au choix (fraisier, framboisier...)
Ou pièce montée (suppl. de 3 euros par personne)

Menu
« Les Fin Bois »

26.70 euros

ENTREE FROIDE

Rondin de volaille farci aux pommes et sa vinaigrette de framboise
Ou mille-feuille de caviar d'aubergine aux éclats de foie gras
ou salade landaise (salade, gésiers, magrets fumé maison, tomates...)

ENTREE CHAUDE

Rôti de saumon farci sauce crustacé
Ou croustillant de cabillaud et sa purée de betterave
Ou cassolette de Saints Jacques sauce normande

TROU CHARENTAIS
(Sorbet mangue et cognac)

PLAT

Brochette de crevette sauce basquaise
Accompagné d'une piperade et d'un riz safrané
Ou
Jambonnette de volaille farcie au raisin sec
Accompagné d'un fagot d'asperges et d'une timbale de riz safrané
Ou
Ou jambon à l'os rôti au miel
Accompagné d'un flan de légumes et d'une pomme savoyarde

ASSIETTE DE FROMAGES
et salade verte

DESSERT

Gâteau au choix (fraisier, framboisier...)
Ou pièce montée (suppl. de 3 euros par personne)

Menu
« La Petite Champagne »

31 euros

ENTREE FROIDE

Feuilleté d'asperge et œuf poché aux lamelles de magret fumé
Ou assiette de foie gras et sa tatin aux figues
Ou bavarois de Saint Jacques aux lamelles de Jambon de pays

ENTREE CHAUDE

Mini brochettes des saveurs et son risotto de blé sauce vanille
Ou cassolette d'écrevisse en feuilletage
Ou Cuisses de grenouille et queue de gambas à la provençale

TROU CHARENTAIS
(Sorbet mangue et cognac)

PLAT

Demi-perdreau farci à la poire et son jus de viande
Accompagné d'une pomme paillasson et d'une ratatouille
Ou
Suprême de pintade sauce forestière
Accompagné d'une tarte aux tomates confites et d'une purée de céleri
Ou
Pavé de bœuf dans le filet sauce poivrade
Accompagné d'une pomme savoyarde et d'une tomate provençale

ASSIETTE DE FROMAGES
et salade verte

DESSERT

Gâteau au choix (fraisier, framboisier...)
Ou pièce montée (suppl. de 3 euros par personne)

Menu
« La Grande Champagne »

36 euros

ENTREE FROIDE

Tartare de crevettes à la provençale et son coulis d'herbes
Ou cône de foie gras aux éclats de mangue et son pain au maïs
Ou salade périgourdine (mesclun de salade, gésiers, magret fumé, foie gras maison...)

ENTREE CHAUDE

Cassolette de l'océan (gambas, Saint Jacques et langoustines) sauce armoricaine
Ou blanquette de lotte
Ou brochette de saint pierre et involtini sauce citron

TROU CHARENTAIS
(sorbet mangue et cognac)

PLAT

Caille farcie au foie gras et son jus de viande
Accompagné d'une mini ratatouille et d'un flan de courgettes
Ou
Aiguillettes de canard sauce marchand de vin
Accompagné d'une tarte aux tomates confites et d'un fond d'artichaut farci aux légumes
Ou
Gigolette de canard farcie à la gasconne sauce au miel
Accompagné d'un gratin dauphinois et d'une brochette de légumes

ASSIETTE DE FROMAGES
et salade verte

DESSERT

Gâteau au choix (fraisier, framboisier...)
Ou pièce montée (suppl. de 3 euros par personne)

Buffet
« Le Colombard »

13 euros

ASSORTIMENT DE SALADES

Salade piémontaise
Salade Fran comtoise (chou blanc, saucisse, fromage, lardons...)

ASSORTIMENT DE CRUDITE

Carottes râpées
Concombres

CHARCUTERIE

Chorizo
Saucisson à l'ail
Saucisson sec
Pâté de campagne

VIANDES FROIDES

Rôti de porc
Poulet

Chips

ROUE DE BRIE
(Accompagné de salade verte)

DESSERT

Tartelette

Buffet
« Le Charentais »

16 euros

Buffet d'entrées

Salade de la mer

Plateau de melon charentais

Farci poitevin

CHARCUTERIE DE NOTRE REGION :

Jambon vendéen

Grillons

Plat chaud

Mouclade charentaise

Pommes vapeurs

ROUE DE BRIE
Accompagné de salade verte

DESSERT

Galette charentaise

Buffet **« Folle blanche »**

21 euros

ASSORTIMENT DE SALADES

Salade landaise
(Gésiers, magret, mesclun de salade...)
Salade de la mer

ASSORTIMENT DE CRUDITES

CHARCUTERIE

Pâté landais
Chorizo
Saucisson à l'ail
Saucisson sec

PLAT CHAUD

Confit de canard sauce à l'orange
Accompagné d'un flan de légumes et de pommes duchesse
Ou
Aiguillettes de canard sauce forestière
Accompagné d'une pomme savoyarde et d'une ratatouille
Ou
Cuisse de canard aux olives
Accompagné d'une galette de pomme de terre et d'un fagot d'haricots verts

PLATEAU DE FROMAGES

(Accompagné de salade verte)

DESSERT

Gâteau au choix (fraisier, framboisier...)
ou
Pièce montée (suppl. 3 euros)

Buffet ***« Le Montils »***

20.5 euros

ASSORTIMENT DE SALADES

Salade de saumon fumé
Salade paysanne

ASSORTIMENT DE CRUDITES

Céleri rémoulade
Chou rouge

PRESENTATION DE JAMBON DE PAYS

CHARCUTERIE

Chorizo
Saucisson à l'ail
Saucisson sec
Salami

POISSON

Terrine de poisson maison
Saumon fumé maison

VIANDES FROIDES

Rôti de bœuf
Rôti de porc

PLATEAU DE FROMAGES

(Accompagné de salade verte)

DESSERT

Gâteau au choix
Ou
Pièce montée (suppl. de 3 euros par personne)

Buffet **« Ugni Blanc » Plancha**

22 euros

ASSORTIMENT DE SALADES

Salade piémontaise
Salade francomtoise

ASSORTIMENT DE CRUDITES

CHARCUTERIE

Chorizo
Saucisson à l'ail
Saucisson sec
Salami

PLANCHA

(Cuisson devant les clients)

Viande :

Mini escalope de volaille marinées, magret de canard
Sauce pineau

Poisson :

Gambas, escalope de saumon
Sauce citron

Accompagné d'un gratin dauphinois

PLATEAU DE FROMAGES

(Accompagné de salade verte)

DESSERT

Gâteau au choix (fraisier, framboisier...)
Ou
Pièce montée (suppl. 3 euros)

Buffet
« *Semillon* »

29 euros

ASSORTIMENT DE SALADES

Salade landaise
Salade de la mer

ASSORTIMENT DE CRUDITES

Betteraves
Concombres à la crème

PRESENTATION DE JAMBON DE PAYS

PLATEAU DE FOIE GRAS MAISON

POISSON

Terrine de poisson maison
Saumon fumé maison

PLAT CHAUD

Jambonnette de volaille sauce fermière
Ou jambon à l'os et sauce pineau
Ou suprême de pintade sauce forestière

Accompagné de deux légumes au choix (pomme savoyarde, fagot d'haricots verts, tomate provençale, fagot d'asperge, flan de légumes, pommes duchesses...)

PLATEAU DE FROMAGES ACCOMPAGNE DE SALADE

DESSERT

. Gâteau au choix
Ou
Pièce montée (suppl. de 3 euros par personne)

MENU POUR NOS BAMBINS

8 EUROS

ENTREE AU CHOIX

Assiette de charcuterie
Crêpe au jambon

PLAT CHAUD AU CHOIX

Nuggets de poulet
Ou Chipolatas
Ou Jambon blanc

Accompagné de pommes duchesses

DESSERT

Tartelette aux fruits
Ou
Glaces

