

**Menu à 23,50 €TTC**  
*(Mini 15 pers)*

**ENTREE FROIDE**

salade landaise  
(mesclun de salade, Concombre, tomates, gesiers, noix, magret fumé)  
ou  
duo de saumon  
(tartare de saumon frais et saumon fumé maison et sa chantilly au citron)  
ou  
cheesecake salé a la truite fumé et a l'aneth

**TROU CHARENTAIS**  
**(Sorbet mangue et cognac ou pineau ou cognac orange)**

**PLAT**

jambon roti au miel sauce pineau  
ou  
Cuisse de canard confites sauce forestière  
ou  
dos de cabillaud sauce poivron chorizo

accompagnée de 2 légumes choisis ensemble  
(gratin dauphinois, tomates provençale, mini ratatouille, pommes de terre grenailles,  
ecrasée de pomme de terre ou de légumes anciens, flan de légumes...)

**ASSIETTE DE FROMAGES**  
**et salade verte**

**DESSERT**

Gâteau au choix  
ou  
Pièce montée (suppl. de 4 euros par personne)

***Menu à 27.00 €TTC***  
***(Mini 15 pers)***

***ENTREE***

mille-feuille de caviar d'aubergine aux éclats de foie gras

ou

cassolette de l'océan sauce homardine  
(saint jacques, gambas et filet de rouget)

ou

aumoniere gourmande sauce citron  
(poisson, crevette, petits legumes)  
(sous reserve d'un four electrique)

***TROU CHARENTAIS***

**(Sorbet mangue et cognac ou pineau ou cognac orange)**

***PLAT***

échine de porcelet confite sauce moutarde

ou

fondant de joue de boeuf sauce bordelaise

ou

brochette de filet de caille sauce aux raisin

accompagnée de 2 légumes choisis ensemble

(gratin dauphinois, tomates provençale, mini ratatouille, pommes de terre grenailles,  
ecrasée de pomme de terre ou de légumes anciens, flan de légumes...)

***ASSIETTE DE FROMAGES***  
***et salade verte***

***DESSERT***

Gâteau au choix

ou

Pièce montée (suppl. de 4 euros par personne)

***Menu à 31,50 €TTC***  
***(Mini 15 pers)***

***Mise en bouche***  
***verrine au choix***

panna cotta de foie gras et son pain d'épice caramélisé

ou

tartare de saumon et sa chantilly à la ciboulette

ou

gasapcho andalou et sa chips de chorizo

***ENTREE***

assiette de foie gras maison et sa tatin aux figes

ou

assiette océane

(3 huitres, crevettes roses et tartare de saumon et sa crème au citron)

ou

cassolette de saint jacques à la normande

***TROU CHARENTAIS***

**(Sorbet mangue et cognac ou pineau ou cognac orange)**

***PLAT***

aiguillettes de canard sauce au poivre

ou

suprême de pintade sauce aux cèpes

ou

paleron de veau confit sauce bordelaise

accompagnée de 2 légumes choisis ensemble

(gratin dauphinois, tomates provençale, mini ratatouille, pommes de terre grenailles, écrasée de pomme de terre ou de légumes anciens, flan de légumes...)

***ASSIETTE DE FROMAGES***  
***et salade verte***

***DESSERT***

Gâteau au choix (fraisier, framboisier...)

ou

Pièce montée (suppl. de 4 euros par personne)

***Menu à 40.00 €TTC***  
***(Mini 15 pers)***

***ENTREE FROIDE***

Opéra de la mer et crème fouettée au citron  
ou  
cône de foie gras à la mangue et son pain mais  
ou  
salade périgourdine  
(salade, tomate, gésiers, magret fumé et toast de foie gras maison)

***ENTREE CHAUDE***

Cassolette de l'océan sauce homardine  
(gambas, saint jacques et filet de rouget)  
ou  
brochette terre et mer sauce curry et sa fondue d'endives  
(saint jacques lardées)

***TROU CHARENTAIS***

**(Sorbet mangue et cognac ou pineau ou cognac orange)**

***PLAT***

caille farcie au foie gras et son jus de viande  
ou  
pavé de bœuf dans le filet sauce morilles  
  
accompagnée de 2 légumes choisis ensemble  
(gratin dauphinois, tomates provençale, mini ratatouille, pommes de terre grenailles,  
écrasée de pomme de terre ou de légumes anciens, flan de légumes...)

***ASSIETTE DE FROMAGES***  
***et salade verte***

***DESSERT***

Gâteau au choix (fraisier, framboisier...)  
ou  
Pièce montée (suppl. de 4 euros par personne)

***Buffet à 14.00 €TTC***  
***(Mini 15 pers)***

***ASSORTIMENT DE SALADES***

taboulé  
et  
salade de pâtes au poulet  
(pâtes, échalotes, tomates, poulet, concombres...)

***ASSORTIMENT DE CRUDITE***

(2 au choix)

a choisir en fonction de la saison

***CHARCUTERIE***

salami  
Saucisson à l'ail  
Saucisson sec  
rillettes

***VIANDES FROIDES***

Rôti de porc  
pilons de poulet marniés

Chips

***ROUE DE BRIE***

(Accompagné de salade verte)

***DESSERT***

Tartelette

**Buffet Charentais**  
**À 17.00 €TTC**  
*(Mini 15 pers)*

**Buffet d'entrées**  
*Salade de la mer*

*Plateau de melon charentais*

*terrinerie de poisson*

**CHARCUTERIE DE NOTRE REGION :**

*Jambon de pays*

*Grillons charentais*

**Plat chaud**

*Mouclade charentaise*

*Pommes vapeurs*

***mottin charentais et fromage de chèvre du pays***  
***Accompagné de salade verte***

**DESSERT**

*Galette charentaise et sa crème anglaise*

***Buffet landais***  
***à 25.00 €TTC***  
***(Mini 15 pers)***

***ASSORTIMENT DE SALADES***

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

***ASSORTIMENT DE CRUDITES***

(2 au choix)

a choisir en fonction de la saison

***CHARCUTERIE***

Pâté landais  
Chorizo  
Saucisson à l'ail  
Saucisson sec

***PLAT CHAUD***

Confit de canard sauce moutarde a l'ancienne  
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

***PLATEAU DE FROMAGES***

(Accompagné de salade verte)

***DESSERT***

Gâteau au choix (fraisier, framboisier...)  
ou

Pièce montée (suppl. 4 euros)

***Buffet à 25.00 €TTC***  
***(Mini 15 pers)***

***ASSORTIMENT DE SALADES***

Salade de saumon fumé  
Salade paysanne

***ASSORTIMENT DE CRUDITES***

(2 au choix)

a choisir en fonction de la saison

***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 4 euros par personne)

***Buffet à 32.00 €TTC***  
***(Mini 15 pers)***

***ASSORTIMENT DE SALADES***

Salade landaise  
Salade de la mer

***ASSORTIMENT DE CRUDITES***

***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 4 euros par personne)

## MENU POUR NOS BAMBINS

6.00 €TTC

### PLAT CHAUD AU CHOIX

Nuggets de poulet  
ou Chipolatas  
ou steak haché

Accompagné de pommes duchesses

### DESSERT

moelleux au chocolat  
Ou  
Glaces

