

Objet : Carte et menus

Madame, Monsieur,

C'est avec plaisir que je vous présente ma carte, mes menus et différentes propositions pour vos réceptions.

Je suis à votre écoute afin de collaborer de façon harmonieuse à vos projets. N'hésitez donc pas à me questionner : je mettrai tout en œuvre pour vous satisfaire.

Pour éviter tout désagrément :

Il est impératif de nous confirmer vos commandes au minimum 96 heures à l'avance.

Pour toute réservation supérieure à 10 personnes, des arrhes seront demandées à hauteur de 30% du montant total de notre prestation.

Afin de continuer à vous faire profiter de tarifs particuliers, toute perte ou casse de vaisselle vous sera facturée.

En fonction de l'approvisionnement de certains produits, je pourrai être amené à vous proposer différentes solutions de remplacement.

Cette carte n'est pas valable pour les fêtes de fin d'année : une carte spéciale est à votre disposition sur simple demande.

Les prix indiqués sont valables jusqu'au **30 Novembre 2025**. Ils sont TTC, sans service ni prestation complémentaire.

Cordialement

S.VINCENT

Les Entrées Fraicheur

Pressée de sole safranée aux petits légumes, crème de poivrons et oignons rouges	7,40 €
Timbale de rillettes de saumon frais et fumé aux condiments curry mangue	6,80 €
Persillé de saumon aux fines herbes et petits légumes	6,90 €
Marbré de saumon frais et fumé, crème ciboulette aux agrumes	7,30 €
Tartare de saumon frais et fumé sur blinis, sauce yaourt	6,80 €

Les Entrées Froides

Terrine de foies de volaille	5,50 €
Jambon persillé	5,90 €
Pressé de confit de canard, foie gras et pommes	7,20 €
Marbré de volaille et asperges vertes à l'estragon, crème acidulée	6,20 €

Les Entrées Chaudes

Tourte de queues d'écrevisses et légumes, sauce curry	7,90 €
Tarte fine de gambas et crème à l'anis, jus de crustacés	6,90 €
Gratin de gambas et crevettes, crème d'épinards	6,90 €
Bouchée feuilletée de gambas, crème d'ail et persil	7,90 €

Les Foie Gras

Foie gras en croûte de pain d'épices, compote de cassis	15,00 €
Foie gras et purée de figues confites au vin rouge et porto	15,00 €
Opéra ganache foie gras, pain de mie aux céréales et magret fumé	12,50 €
Foie gras au piment d'Espelette	15,00 €
Foie gras farci au magret fumé	17,00 €
Foie gras de canard aux morilles cuites au vin jaune	18,00 €

Les Verrines

Tartare de légumes du soleil et salade de perles marines	6,20 €
Tartare de tomates, taboulé, rouget et sorbet poivrons rouges	6,90 €
Guacamole, tartare de crevettes et gelée de pamplemousse	7,00 €
Chantilly de foie gras, lentilles en gelée et magret fumé	9,00 €

Les Escargots

Cocotte lutée d'escargots, crème d'ail et persil	6,90 €
Tarte fine d'escargots et queues d'écrevisses, jus de persil	6,50 €
Brioche farcie escargots, beurre persillé et noisettes torréfiées	6,50 €
Meurette d'escargots	6,90 €
Gratin d'escargots et pieds de cochon à la moutarde à l'ancienne	6,90 €

Les Poissons

Pavé de sandre rôti sur peau sauce pôchouse	15,00 €
Dos de cabillaud, sauce Basquaise	13,50 €
Filet de bar poêlé, sauce Provençale	16,00 €
Filet de sole aux fruits de mer	
13,00 €	
Cassiolette de gambas et noix de pétoncles, coulis de crustacés	12,00 €
Noix de St Jacques beurre blanc aux agrumes	18,00 €
Filet de dorade en croûte de poivron, velouté de tomates	10,80 €

Les Viandes

Suprême de pintade aux girolles	13,00 €
Grenadin de veau aux éclats de morilles	16,00 €
Magret de canard sauce griottes	
14,00 €	
Poulet Gaston Gérard	12,00 €
Souris d'agneau au thym	14,90 €
Jambon braisé sauce Nuits	12,00 €
Pavé de rumsteack sauce à l'Epoisses	12,00 €
Mignon de porc en croûte de pain d'épices, sauce moutarde à l'ancienne	11,90 €
Cochon de lait confit 12h00, sauce échalotes Porto	12,90 €
Pavé de biche aux baies de cassis (seulement en saison de chasse)	14,90 €
Pavé de daim sauce chasseur (seulement en saison de chasse)	14,90 €

Les Accompagnements

Gratin dauphinois	
2,70 €	
Millefeuille de pommes de terre, lardons et Comté	2,90 €
Galette de pommes de terre	2,50 €
Embeurrée de pommes de terre à la ciboulette	2,50 €
Pommes de terre grenaille rôties au thym	2,90 €
Poêlée de champignons persillade	2,20 €
Lingot de polenta aux tomates confites	2,20 €
Mini ratatouille croquante	2,50 €
Moelleux de carottes	2,50 €

Les Fromages

Plateau de fromages (3 sortes)	3,90 €
Assiette de fromages (3 sortes)	3,90 €
Fondue d'Epoisses servit dans une boule de pain aux noix	4,50 €
Pannequet croustillant au Cîteaux	4,50 €

Les Desserts

Entremet lacté caramel et poires poêlées	3,00 €
Verrine Panna Cotta aux framboises	3,00 €
Fondant au chocolat et praliné	3,00 €
Verrine crème de citron, framboises et biscuit sablé	3,00 €
Fondant chocolat blanc, framboises et ganache	3,00 €
Délice au cassis et pain d'épices, coulis fruits rouges	3,00 €
Fondant chocolat, Spéculos et baies de cassis	3,00 €
Poire pochée au vin et baies de cassis	2,50 €
Tartelette chocolat noir	2,60 €
Croustillant crème brûlée vanille, framboises et ganache	2,80 €

MENU TERROIR - 17,90 €/p

Jambon persillé
ou
Terrine de foies de volaille

Poulet Gaston Gérard
ou
Filet de colin, sauce pôchouse

Assiettes de 3 fromages

Poire pochée au vin et baies de cassis
ou
Délice au cassis et pain d'épices, coulis de fruits rouges

MENU TRADITION - 22,50 €/p

Marbré de volaille au citron
ou
Persillé de saumon aux légumes et fines herbes

Meurette d'escargots, croûtons aillés
ou
Bouchée feuilletée de gambas crème d'ail et persil

Jambon braisé, sauce Nuitonne
ou
Pavé de saumon beurre blanc aux poireaux

Assiettes de 3 fromages

Croustillant crème brûlée vanille et framboise
ou
Tartelette ganache chocolat

MENU PRESTIGE - 31,00 €/p

Opéra ganache foie gras, pain de mie aux céréales et magret fumé
Ou
Pressée de sole safranée aux petits légumes, velouté
de poivrons et oignons rouges
de homard

Cassolette de gambas et pétoncles, coulis de crustacés
Ou
Filet de dorade en croûte de poivron, velouté de tomates

Magret de canard sauce griottes
Ou
Mignon de porc pané au pain d'épices,
sauce moutarde à l'ancienne

Assiette de 3 fromages

Délice chocolat blanc framboise et ganache
Ou
Entremet lacté caramel et poires poêlées
(ou dessert à la carte)

MENU PLAISIR - 40,00 €/p

Foie gras de canard farci au magret fumé
Ou
Tarte fine de gambas à l'anis, coulis

Médailillon de sole aux fruits de mer
Ou
Saint Jacques beurre blanc aux agrumes

Grenadin de veau aux éclats de morilles
Ou
Tournedos de porcelet confit 12h00
sauce échalotes Porto

Assiettes de 3 fromages

Fondant chocolat spéculos et baies de cassis
Ou
Soufflé glacé Grand Marnier
(ou dessert de la carte)

BUFFET TRADITION - 21,00 €/p

Assortiment de crudités *
Assortiment de charcuteries
Saumon en Bellevue
Viandes froides (rôti de porc, poulet)
Plateau de fromages
Dessert au choix

BUFFET PRESTIGE - 25,00 €/p

Assortiment de crudités *
Assortiment de charcuteries
Saumon en Bellevue
Terrine de poissons
Crevettes bouquet
Viandes froides (rosbeef, rôti de porc, poulet)
Plateau de fromages
Dessert au choix

** 3 sortes au choix parmi les propositions du moment*

PRESTATIONS :

Vaisselle, nappage, pain café : 11,50 € supplémentaires / personne

FRAIS DE LIVRAISON : à partir de 5 kms au départ de Nuits St Georges

- de 5 à 25 kms : 15 €
- de 26 à 50 kms : 25 €
- de 51 à 75 kms : 35 €
- de 76 à 100 kms : 50 €
- au delà de 100 kms, nous consulter

APERITIFS

Gougères – 0,20€ / pièce

Les Salés – 0,80€ / pièce

Tomate cerise mozzarella basilic
Roulé de dinde aux herbes
Jambon persillé
opéra ganache foie gras (supplément 0,40 €/pièce)

Les minis Sandwichs – 1,30 € / pièce

Jambon et fromage aux herbes
Jambon cru et beurre
Saumon fumé et crème ciboulette
Poulet et curry
Œufs, tomates mayonnaise
Epoisses
Munster et cumin

Les Toasts – 0,80€ / pièce

Rosette
Crevette au curry
Chantilly de saumon fumé
Oeuf de caille mayonnaise aux herbes

Les Minis Pains Bagnat – 1,90€ / pièce

Thon tomate Pesto
Poulet tomate oignons
Tomate œuf dur salad
Confit de canard et foie gras poêlé (supplément 0,90 €/pièce)

Les Chauds

Mini brioche d'escargots à la Bourguignonne	1.40 € / pièce
Mini quiche Lorraine	0.90 € / pièce
Mini quiche au thon et tomate	0.90 € / pièce
Mini quiche aux légumes	0.90 € / pièce
Saucisse en feuilletage	0.70 € / pièce
Tartine tomatade mozzarella basilic	0.90 € / pièce
Tartine Morteau Reblochon	1.00 € / pièce

Les Minis Brochettes Chaudes – 1,40 € / pièce

Volaille au curry
Volaille chinoise

Les Minis Wraps – 0,90€ / pièce

Poulet curry
Poulet tomate
Poulet poivron
Crevettes surimi tomate
rillettes de thon à la menthe

Les Minis Pains Suédois – 0,90€ / pièce

Saumon fumé Boursin
Rosette beurre
Rosbeef, beurre moutarde

Les Verrines Salées – 1,40€ / pièce

Concassé de tomates et chèvre aux herbes
Velouté de poivrons rouges, féta et pignons concassés
Crème de choux fleurs et saumon fumé
Purée de carottes au cumin et jambon cru
Mousse de chèvre, canard fumé et figue
Chantilly de foie gras, Morteau et gelée de coings

Les Sucrés – 0,90€ / pièce

Financier aux pistaches
Moelleux au chocolat
Tartelette citron framboise
Coupelle chocolat, mousse praliné
Cake aux fruits confits

Les Verrines Sucrées – 1,40€ / pièce

Brisures de framboises fromages blanc vanillé et miettes de biscuits sablés
Mousse nutella, crème vanillée
Panna Cotta framboise
Chantilly, dés de poires et caramel mou