



Nos formules cocktail *(minimum de 10 personnes)*

Cocktail "se dire bonjour" (6 pièces/pers) 6.90€/pers

2 gougères, 2 canapés, 1 brochette charcuterie, 1 brochette fromage

Cocktail "on s'accueil" (10 pièces/pers) 14.90€/pers

2 canapés, 2 verrines, 2 navettes, 2 brochettes fromage, 2 pièces sucrées

Cocktail "s'entretenir" (14 pièces/pers) 17.90€/pers

3 canapés, 2 verrines, 2 navettes, 2 cuillères garnies, 2 brochettes fromage, 3 pièces sucrées

Cocktail "tenue de soirée" (18 pièces/pers) 29.90€/pers

3 canapés, 3 verrines, 2 cuillères garnies, 3 navettes, 2 mini box luxe, 2 fromages, 3 pièces sucrées

L'apéritif

Gougère au comté (100 gr) ...4.20€

Pâté en croûte cocktail tout cochon (plateau de 12 tr) ...12.00€

Boîte de charcuterie, cubes et chiffonnade, tranchettes de pain (6/8 pers) ...36.00€

Boîte de fromages et tranchettes de pain (6/8 pers) ...36.00€

Boîte mixte, charcuterie, fromage (6/8 pers) ...36.00€

Les mini box bois à chauffer (volaille, poisson, légumes) (les 12 pièces) ...36.00€

Canapés assortis (le plateau de 12 pièces) ...17.80€

Le plateau de cuillères garnies (les 12 pièces) ...30.00€

Verrines assorties (le plateau de 12 pièces) ...21.80€

Pain surprise tout charcuterie (32 pièces) ...36.00€

Pain surprise tout saumon (32 pièces) ...40.00€

Pain surprise tout fromage (32 pièces) ...36.00€

Plateau tout pâté en croûte assorti (64 portions) ...39.00€



Nos entrées froides, poissons-crustacés

Terrine de sandre et écrevisses damier...6.40€ la portion

Saumon salé et fumé dans notre atelier...11.60€ la portion

Dôme de truite et aile de raie, petits légumes et gelée en mimosa...6.40€ la portion

Terrine de saumon et gambas...6.20€ la portion

Hure de poisson et crustacés aux herbes fraîches...6.20€ la portion

Gros aspics de saumon fumé et œuf mollet...5.95€ la portion

Nos entrées froides, viande et volaille

Pâté en croûte mendiants (cochon, foie gras et fruits secs) ...55.20€ kg

Pâté en croûte campagnard (cochon, viande confite et jambon) ...29.60€ kg

Pâté en croûte volaille, citron confit et pignon de pin torréfié...38.40€ kg

Pâté en croûte meurette, cochon, volaille, canard, crème de cassis et poivre de bourgeon de cassis...39.90€ kg

Terrine de légumes et pignon de pin...4.30€ la portion

Foie gras de canard, recette traditionnelle... 13.90€ la portion

L'oreiller Mâconnais, spécialité pour 6 à 8 convives...69.00€ la pièce

L'Oreiller Mâconnais à la portion...9.90€ la portion

Les tarifs annoncés sont à la portion, dressé sur plat à partir de 4 personnes

En fonction de nos arrivages, nous nous réservons le droit de modifier certains plats, ainsi que leur tarif.



Nos poissons cuisinés

Filet de sandre et croûte citronnée, petite sauce crémée et légumes assortis...17.60€ la portion

Pavé de sandre aux morilles et champignons ...21.90€ la portion

Pavé de bar juste poêlé, sauce normande et légumes assortis...17.80€ la portion

Dos de truite et petite crème au xérès, bouchon de quinoa et légumes...17.90€ la portion

Mousseline crémeuse de saumon au safran et légumes assortis...16.60€ la portion

Nos viandes cuisinées

Paleron de veau en basse température, sauce au balsamique et pommes rattes braisées...19.90€ la portion

Volaille fermière des Dombes, sauce à la crème de Bresse, légumes assortis...16.90€ la portion

Mignon de cochon fondant, parfumé au thym, légumes assortis...16.40€ la portion

Suprême de pintade fermière aux morilles...19.60€ la portion

Filet de canard au cassis, légumes assortis...18.90€ la portion

En fonction de nos arrivages, nous nous réservons le droit de modifier certains plats, ainsi que leur tarif.

Nos plats cuisinés sont dressés en plat à partir de deux personnes

Une consigne vous sera demandé à l'enlèvement de votre commande



Nos formules buffet

Buffet "soir de match" 18.00€/pers

Assortiment de cochonnailles (saucisson, jambon cru, terrine, rillettes, condiments)

Crudités aux choix, dessert à choisir.

Buffet "je reçois mes amis" 26.00€/pers

Pâté en croûte campagnard, terrine de poisson aux petits légumes, volaille aux herbes et condiment, crudités aux choix, dessert à choisir.

Buffet "on sort les bulles" 36.00€/pers

Pâté en croûte mendiant, terrine de sandre et écrevisses, saumon fumé dans nos ateliers, viandes rôties, crudités aux choix, dessert à choisir.

Buffet "nœud papillon" 49.00€/pers

L'oreiller Mâconnais, médaillon de lotte, saumon fumé dans nos ateliers, filet de canard et rosbief, crudités aux choix, boîte de fromages affinés, dessert à choisir.

Nos crudités de buffet

Taboulé à la menthe, carottes mosaïques, salade racine, taboulé exotique, la pomme et celle, verdurette, sélection de tomates et fromage de brebis.

Nos desserts de buffet

Flan pâtissier à la vanille, riz au lait et agrumes, mousse chocolat noir, tiramisu café, tiramisu framboise, tarte gourmande aux pommes rôties, tarte gourmande Sydney, crème brûlée à la vanille.

Les buffets de 10 à 20 personnes, 2 crudités et 2 desserts à choisir

Les buffets de 20 à 40 personnes, 3 crudités et 3 desserts à choisir

Les buffets au-delà de 40 pers, 5 crudités, 5 desserts

Se renseigner en boutique si besoin

Nos formules buffet seront élaborées à partir de 10 personnes