

Le repas :

Grande tradition Française, le repas autour d'une table est un moment de partage. L'excellence de la gastronomie permet de faire ressortir le meilleur de chaque produit grâce aux talents de tous les acteurs de la chaîne de production, de l'agriculteur ou du pêcheur jusqu'au chef de cuisine, sommelier ou maître d'hôtel, tous ces acteurs sont là pour vous faire partager ce moment d'exception. Depuis 1928, nous mettons tout en œuvre pour tenir ce niveau d'excellence dans la sélection de nos produits. De la viande, légume ou poisson à la cave, du service en salle, le matériel ou la décoration, nous sommes à votre écoute pour faire de ce moment votre moment de partage.



Menu « Coquet »

Entremet de rouget à la provençale

Suprême de pintadeau à la crème de noisette

Risotto forestier et brochette de légumes croquants

Singapour

Par personne : 24,40 € ttc



Menu « Charmant »

Duo de saumon et St Jacques, crème ciboulette

Caille désossée farcie au foie gras

Gratin dauphinois,

Brochette aux six légumes croquants

Plateau de fromages affinés

Salade de saison

Provençal

Par personne : 27,65€ ttc

Menu « Excellence »



Aumônière de st jacques et langouste, fondue de poireaux

Filet de bœuf aux morilles

Lasagne au quatre légumes

Haricots verts frais

Plateau de fromages affinés

Salade de saison

Pièce montée en croquembouche et nougatine

Par personne : 33,35€ ttc

Notre carte

Les entrées froides :

Bavarois de gambas à la crème de poivrons	7,45 €
Duo de saumon et st jacques, crème ciboulette	8,50 €
Foie gras de canard maison 70g	8,55 €
Opéra de saumon fumé	8,25 €
Le tout canard, médaillon 80g	8,70 €
Terrine de lapereaux aux girolles	10,15 €
Entremet de rouget à la provençale	6,85 €
Charlotte de crevettes et mangues	11,00 €
Buche nordique en écrin de saumon fumé et écrevisses	14,00 €
Coquille de st jacques à la normande	6,60 €
Féroce d'avocat au crabe et chips de pain	7,55 €
Duo de lotte et st jacques sur fondue de poireaux	14,25 €
Foie gras de canard maison aux figues moelleuses 70g	8,75 €
Marbré de ris de veau et foie gras	8,85 €
Salade périgourdine et médaillon de foie gras	9,75 €
Fond d'artichaut norvégien	4,75 €
Tartare de crevette et guacamole juste épicé	8,50 €
Pressé de foie gras à la bretonne	9,50 €
Pithiviers de caille aux parfums des bois	10,15 €
Opéra de foie gras et pain d'épices	11,10 €
Saumon fumé ou mariné à l'aneth et sa crème ciboulette 70g	6,50 €
Salade de légumes croquants de saison	6,10 €

Les entrées chaudes

Aumônière de chèvre sur lit de salade	3,75 €
Feuilleté aux noix de st jacques, Sauce Dieppoise	7,95 €
Brochette de lotte au lard paysan, risotto aux asperges	12,75€
Cassolette de gambas et petits légumes aux agrumes	9,85 €
Délice de st jacques à la Normandie	10,55 €
Dos de cabillaud et son crumble de chorizo	10,95 €
Saumon à l'unilatérale parfumé à l'anis vert et fenouil fondant	8,55 €
Fondant de ris de veau aux morilles	11,50 €
Minute de rouget aux tagliatelles fraîches	8,20 €
Aumônière de st jacques et langouste, fondue de poireaux	12,25 €
Pot au feu de st jacques et gambas au romarin	9,65 €
Gambas rôties, étuvée de légumes au lait de coco	13,00 €
Tatin d'escargot confit aux deux oignons	7,70 €
Vol au vent de fruits de mer	5,45 €
Ballotin de saumon aux légumes	8,00 €

Nos viandes :

Carré d'agneau croustillant au romarin	15,70 €
Blanc de volaille à l'estragon	6,10 €
Brochette de 3 filets de cailles au miel	9,70 €
Caille désossée farcie au foie gras	9,85 €
Filet de bœuf aux morilles	13,20 €
Magret de canard piqué à la cannelle, aigre doux d'ananas et fruits secs	10,20 €
Mignon de porc sauce vallée d'Auge	9,50 €
Tournedos de veau aux éclats de champignon, crème de cèpes	15,70 €
Cuisse de pintadeau farcie au foie gras	7,95 €
Noisette d'agneau senteur de thym	15,70 €
Tournedos de bœuf, sauce Périgueux	13,20 €
Cuisse de canard confite	7,20 €
Carré de cochon de lait à l'ancienne	12,80 €
Filet de veau aux citrons confits	14,45 €
Filet de canette au Madiran	9,20 €
Mignon de veau aux saveurs des bois	15,70 €
Suprême de pintadeau farcie aux morilles	8,95 €
Jarret d'agneau braisé dans son jus	10,70 €
Longe de porc aux petits légumes	8,70 €
Souris d'agneau à la crème d'ail	10,05 €

Toutes notre équipe restent à votre écoute pour
toutes demandes particulières

Nos poissons :

Dos de cabillaud, crumble aux herbes	12,75 €
Filet de lotte en robe de saumon	13,25 €
Médaille de lotte aux girolles	9,10 €
Filet de bar à la vanille et patate douce	14,50 €
Brochette de st jacques, sauce Dieppoise	13,15 €
Cari de lotte à la créole	14,60 €
Filet de dorade à l'anis	11,25 €
Oso bucco de lotte, haricots de Paimpol et ravigote à l'estragon	14,90 €
Filets de rouget aux agrumes	11,20 €
Saumon à l'unilatérale, beurre fondu de coquillages	8,50 €
Turbot au beurre blanc et herbes fraîches	15,05 €
Filet de sole et noix de St Jacques	10,90 €
Roti de lotte au lard fumé maison, beurre de thym	12,85 €

Nos plats à thème :

Chili con carné	9,50 €
Coq au vin rouge	9,50 €
Choucroute de la mer aux trois poissons	8,95 €
Tajine de veau aux épices	10,70 €
Couscous royal	9,55 €
Paëlla	9,35 €
Jambon en croute (sauce à définir)	7,30 €
Tajine de poulet aux fruits confits	9,70 €
Gigot d'agneau de sept heures en cocotte (8 pers)	72,00 €

Nos garnitures :

Gratin dauphinois	1,50 €
Haricots verts frais	1,25 €
Brochettes aux six légumes croquants	1,50 €
Purée de Pommes de Terre	1,00 €
Purée marrons, navets, carottes...	1,25 €
Risotto de la mer	1,50 €
Tians de légumes	1,25 €
Riz blanc	1,00 €
Pommes grenailles confites	1,25 €
Lasagne au quatre légumes	1,50 €
Poêlé forestière	1,00 €
Polenta de parmesan	1,25 €
Gâteau de courges butternut au persil (saison)	1,50 €
Pâtes fraîches	1,25 €
Flan de courgette	1,25 €
Wrap de légumes	1,50 €

Nos sauces pour les viandes et poissons :

Sauce à l'orange, à l'oseille, Américaine, au cidre, au foie gras, aux aïelles, au cresson, aux morilles, Madère, Porto, aux fruits rouges, au poivre, aux pommes, au senteur de thym, beurre blanc, Calvados, crème de noisette, fondue de truffes, forestière, Normande, Périgieux, vallée d'Auge...

Nos desserts :

Pâtisserie de cérémonie : 4,90€

Délice (biscuit Joconde, mousse vanille, mousse chocolat, plaque caramel)

Singapour (croustillant chocolat, mousse chocolat et mangue, nappage choco noir)

Provençal (biscuit macaron noisette, mousseline vanille, framboises)

Calamondin (mousse calamondin, cœur fruits rouges)

Carcajou

Framboisier (biscuit Joconde, mousseline vanille, framboises)

Marbella (croustillant chocolat blanc, mousse coco, mousse orange)

Opéra (biscuit Joconde, ganache café, ganache chocolat)

Phoenix duo de chocolat et cœur de caramel

Pièces montée en croquembouche et nougatine

Les charlottes et tartes : (fruits selon saison)

Charlotte aux fruits rouges 4,50 €

Charlotte aux poires 4,50 €

Charlotte aux fruits rouges 4,50 €

Tarte aux poires 2,90 €

Tartes aux framboises 3,00 €

Tartes exotique 3,25 €

Tarte au citron 2,90 €

Tarte aux fraises 3,25 €

Pâtisserie du moment (exemple galette des rois, buches...)

Nos différents services :

Le service :

Personnel hautement qualifié, travaillant en collaboration avec la Maison Varlet depuis de nombreuses années. Celui-ci intervient chez vous ou sur site afin de préparer votre évènement. Du montage de la salle, dressage des tables pour ensuite assurer le service. Celui-ci sera présent à chaque instant pour satisfaire vos invités et faire de votre réception un moment unique pour vos convives.

Le matériel :

Afin de garantir le succès de votre réception, il ne faut faire confiance qu'aux meilleurs. C'est la raison pour laquelle nous avons comme partenaire privilégié la maison Options pour nous aider à répondre à toutes vos attentes. De la location de tente au bougeoir de couleur, nous pouvons ainsi répondre à un très large choix d'idées et ainsi coller au mieux à vos attentes.



La cave :

Élément indispensable pour tout évènement, un bon produit se doit d'être accompagné d'une bonne bouteille. Nous vous proposons un large choix de vin, champagne et boissons avec ou sans alcool pour accompagner votre évènement et nous conseillons en fonction de votre choix de menu.

(l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération)

Quelques précisions :

Les tarifs indiqués dans ce document sont TTC au taux de TVA à 5,5%.

Ils sont susceptibles d'évoluer dû au changement de TVA selon la réglementation en vigueur par l'ajout de location de matériel ou de service de notre personnel.

Les prix sont pour un enlèvement à notre laboratoire, livraison en sus.

Tarifs au 1 mars 2016



Vous pouvez nous suivre sur:



Facebook



Twitter



Food Reporter