

**Au p'tit champ**  
**Menu Noël et Nouvel An**

**Pour vos apéritifs.**

**Amuses bouche froids :**

<i>Warp au poulet fines herbes</i>	<i>Warp ricotta jambon parme</i>	<i>Frittata aux légumes</i>
<i>Brochette tomate mozzarella</i>	<i>Blinis au saumon</i>	<i>Crêpes à la mousse de foie gras</i>

**Amuses bouche chauds :**

<i>Croustade poulet champignon</i>	<i>Tortilla chorizo</i>	<i>Croustade sole aux légumes</i>
<i>Muffin parmesan tomates,</i>	<i>Mirabelle au lard</i>	<i>Gougère au fromage</i>

**Verrines :**

<i>Aux 2 saumons</i>	<i>Surimi au pomme</i>	<i>Mousse de foie gras et dés de poire</i>
<i>Poulet truffé</i>	<i>Oeufs aux fines herbes</i>	<i>Courgette grillé et crème de parmesan</i>

**Tarifs :**

*6 froids où 6 chauds où mélange des 2 : 4€/pers.*

*6 verrines : 7€/pers.*

*4 froids où 4 chauds où mélange des 2 + 2 verrines : 6€/pers.*

## **Menu Noël et Nouvel an (24,25,31 décembre).**

### **Entrées froides**

- *Terrine de foie gras maison, confit d'oignon et toast brioché (+5€)*
- *Terrine de marcassin aux pommes et calvados, confit d'oignon au cidre, toast*
- *Terrine de sole à la chair d'écrevisses, crème citronnée aux herbes, toast*

### **Potages**

- *Bisque Maison de homard et son salpicon de chair (+2€).*
- *Crème de champignons des bois effiloché de jambon de sanglier.*

### **Entrées chaudes**

- *Raviole de Homard maison, sauce à l'armoricaine (+5€)*
- *Croustade d'émincé de faisan aux girolles (+2€)*
- *Noix de st Jacques à l'émincé de chicon et Monbazillac (+5€)*

### **Plats**

- *Involtini de veau aux morilles et foie gras, crème de vin jaune aux morilles (+3€).*
- *Steak de biche aux 3 poivres (+5€).*
- *Filet de marcassin aux pommes caramélisées et crème de calvados (+3€).*
- *Dos de cabillaud à l'émincé de poireau et crevettes grises.*
- *Dinde farcie au marron et jambon d'Ardenne.*
- *Poêlée de lotte et queues d'écrevisse aux petits légumes.*

*Accompagnement : poêlée de légumes et pomme amandine (Maison).*

### **Desserts**

- *Bûche de Noël au moka maison (uniquement à Noël)*
- *Trio de verrines sucrées :*  
*Bavarois Pina Colada, Tiramisu framboise, Panna cotta aux amandes.*

## **Nos tarifs :**

***Entrée froide, potage ou chaudes + plat + desserts***

*À partir de 21€ + supplément éventuel.*

***2 entrées où entrée + potage + plat + desserts***

*A partir de 27,50€ + supplément éventuel.*

***Entrée froide + potage + entrée chaude+ plat +desserts***

*A partir de 34€ + supplément éventuel.*

## ***Buffet froid (minimum 10 personnes)***

### ***Liste d'aliments :***

Rôti de porc braisée	Rôti de bœuf (+0,50€)	Rôti de bœuf façon Tagliatta (+0,70€).	Rôti de dinde(+0,40€).	Poulet rôti
Poire à la mousse de foie gras (+0,40€).	Pain de viande maison	Boudin blanc aux raisins	Ballottine de volaille aux petits légumes	Jambon à l'os (+0,40€)
Roulade de jambon à l'os aux asperges (+0,50€)	Jambon Forêt Noire (+0,50€).	Terrine de marcassin aus pommes et foie gras (+0,50€)	Carpaccio de St Jacques aux agrumes (+3€)	Ballottine de volaille, foie gras et truffes (+0,80€)
Oeuf mimosa	Pêche au thon	Tomate au crabe	Tomate crevettes grises (+1€)	Pâté maison
Salade aux 2 saumons (0,60€)	Saumon Bellevue (+3€)	Buisson d'écrevisses,	Scampis à l'ail (+0,50€)	Gambas au citron (+1,20€)
Terrine de sole aux écrevisses	Magret de canard à l'orange(+0,90€)	Crevettes bouquets	Huitres (+1,4€)	Jambon cru à l'italienne (+0,60€).

### ***Liste des crudités (Maison) :***

Carottes aigre douce	Céleri remoulade (0,25€)	Chou blanc aux raisins	Chou rouge au pomme
Tomate italienne	Concombre à l'ail et aneth	Haricot vinaigrette	Macédoine aigrette

### ***Liste des féculents :***

<i>Pdt aigrette</i>	<i>Pâtes aux fines herbes</i>	<i>Riz andalou</i>	<i>Taboulé oriental</i>	<i>Blés cuits provençal</i>
---------------------	-------------------------------	--------------------	-------------------------	-----------------------------

### ***Liste des sauces :***

<i>Mayonnaise</i>	<i>Tartare</i>	<i>Cocktail</i>	<i>Andalouse</i>	<i>Aïoli</i>	<i>Béarnaise</i>
-------------------	----------------	-----------------	------------------	--------------	------------------

**10 aliments + 4 crudités + 2 féculents + 2 sauces : A partir de 10€ + supplément éventuel.**

**12 aliments + 4 crudités + 2 féculents + 2 sauces : A partir de 11,50€ + supplément éventuel.**

## **Buffet froid et chaud (pour min 10 pers)**

Composé votre buffet froid et chaud

- Froid : 8 plats + 4 crudités + 2 féculents + 2 sauces,
- Chaud : 2 plats (voir plats du menu)

<i>Involtini de veau farci aux morilles et foie gras, crème de vin jaune aux morilles +1,5€</i>	<i>Steak de biche aux 3 poivres +2,5€</i>	<i>Filet de marcassin aux pommes caramélisées et crème de calvados +1,5€</i>
<i>Dos de cabillaud à l'émincé de poireau et crevettes grises.</i>	<i>Dinde farcie au marron et jambon d'Ardenne.</i>	<i>Poêlée de lotte et queues d'écrevisse aux petits légumes.</i>

**Accompagnements :** poêlée de légumes et pomme amandine.

**A partir de 21€ + supplément éventuel.**

- **Dessert 4,5€**

<i>Bavarois Pina Colada</i>	<i>Tiramisu framboise</i>	<i>Panna cotta aux amandes</i>
-----------------------------	---------------------------	--------------------------------

**Dernière réservation acceptée**

- **21/12 pour Noël**
- **28/12 pour st Sylvestre**

**1<sup>er</sup> janvier 2019**

*Choucroute à emporter sur réservation avant le 28/12.*

*Choucroute + saucisse+ lard+ saucisson polonais+ purée 10€*

*Choucroute + saucisse+ lard+ saucisson polonais+ jambonneau+ purée 15€.*

