

## Apéritif

Navettes garnies	1,00€ pièce
Pain surprise	35,00€ pièce
Petits fours salés	0,80€ pièce
Plateau charcuterie	35,00€ pièce
Plateau fromage/charcuterie	40,00€ pièce

## Entrée

Assortiment de viandes froides 6,50€ / la part  
(Rosbeef, rôti de porc et poulet, lard rôti)

Assortiment de charcuterie 7,95€ / la part  
(Jambon blanc/sec, saucisson à l'ail, andouille, rosette, lard rôti, pâte et rillettes de porc)

Buffet froid 10,95€ / la part  
(Jambon, jambon sec, rosette, saucisson à l'ail, rosbeef, rôti de porc, pâte de campagne, avec deux crudités aux choix)

Piémontaise

Taboulé

Pêcheur

Salade de choux vert et blanc

Carottes râpées

Duo de crudités

## Menu

	La part
Choucroute	8,95€
Choucroute de la mer	8,95€
Paëlla	9,50€
Couscous	9,50€
Rougail saucisse	8,20€
Tartiflette	8,95€
Jambon à l'os	8,50€
Cochon de lait (mini 20 pers)	9,95€
Bœuf à la Guinness	8,95€
Poulet basquaise	8,95€
Joue de porc (cidre, miel ou bière)	9,95€
Pintade aux girolles	9,95€
Filet mignon à la normande	9,50€
Confit de canard miel aux 4 épices	9,95€

## Deux accompagnements au choix

Gratin dauphinois

Gratin aux trois légumes

Gratin provençal

Pommes de terre grenaille

Ratatouille

Légumes croquants