

MISE EN BOUCHE

	<i>Pièces</i>
Canapés Variés	1.10 €
Feuilletés Apéritifs (<i>à Consommer Chaud</i>)	0.80 €
Tartelette de fromage de tête oignons confits	1.10 €
Gougère de foie gras et confit d'échalotes	1.30 €
Poitrine de cochon caramélisée	1.50 €
Poulet mariné au piment doux	1.50 €
Cube de terrine de poulet au citron confit	1.50 €
Foie Gras Mangue Pain Epice	1.80 €
Ceviche de Saumon (Avocat Oignons Tomate)	1.50 €
Tartare de St Jacques	1.80 €
Gourmande Saumon Fumé et Gambas Mangue	1.80 €
Tomate Cerise Surprise	1.10 €
Moelleux de légumes confits	1.10 €
Verrine Tomate Confite Crème de Roquette	1.50 €
Champignons Farcis	1.20 €
Brioche Avocat Crabe Mousse de Canard	48.00 €
<i>64 Toasts</i>	
Pain Surprise (<i>50 Toasts</i>) :	
- Tout Charcuterie	35.00 €
- Panaché Poissons Fromage	37.50 €
Le Plateau de 24 Fours Chauds	18.50 €
Quiches, Pizza, Friands, Eclairs, Mini Bouchées, Croque Monsieur	



COCKTAILS

Cocktails 8 Pièces (Minimum 10 personnes)

10.00 €

- 20 Canapés Variés
- 10 Fromages de Tête
- 10 Poulets marinés
- 10 Champignons Farcis
- 10 Poitrines de cochon caramélisées
- 20 Macarons

Cocktails 12 Pièces (Minimum 10 personnes)

18.00 €

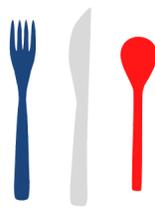
- 20 Canapés Variés
- 10 Tartelettes Fromage de tête
- 10 Cubes de Terrine Poulet Citron
- 10 Gougères Foie Gras
- 10 Ceviches Saumon
- 10 Tartares St Jacques
- 10 Tomates Confits
- 10 Moelleux Légumes
- 10 Gourmandises de Saumon et Gambas
- 10 Macarons
- 10 Fours Sucrés

Cocktails 15 Pièces (Minimum 10 personnes)

22.50 €

- 20 Canapés Variés
- 10 Champignons Farcis
- 20 Tomates Cerises Surprises
- 20 Poitrines de cochon caramélisées
- 20 Poulets Marinés
- 10 Ceviches Saumon
- 10 Saumons Gambas
- 10 Gougères Foie Gras
- 10 Tartares St Jacques
- 10 Macarons
- 10 Fours Sucrés





PLATS

Entrées Froides (*Minimum 4 personnes*)

Pièces

Terrine de Lapin Persillé, légumes confits	5,10 €
Gâteaux de crêpes	4.60 €
Millefeuille de crêpes aux 3 poissons (<i>Min 8 Pers</i>)	7.65 €
Tiramisu aux 2 Saumons et Crabe	6.10 €
Panacotta chèvre et Tartare de tomates	4.60 €
Foie Gras de Canard, Confit d'échalotes	8.10 €
Opéra de Foie Gras, oignons confits, gelée de fruits rouges	7.10 €
Terrine de Sole et champignons aux épinards et sa crème	6.10 €
Saumon Frais en Bellevue, Perle des Mers, Crevette Bouquet	6.80 €

Entrées Chaudes (*Minimum 4 personnes*)

Douzaine d'Escargots Maison Lorrain	12.00 €
Bouchée à la Reine	5.40 €
Bouchée Océane	5.40 €
Emincé de St Jacques en Feuilleté	7.90 €
Coquilles St Jacques	7.90 €
Marmite de Poissons et ses petits légumes	6.60 €
Koulibiac de Saumon, Risotto Safrané	10.50 €
Saucisson de Lyon Pistaché en Brioche	8.00 €



Poissons (*Minimum 4 personnes*)

Pièces

Filet de Saumon Beurre Blanc, Tatin d'endives Confites	11.60 €
Saumon de Sole Farci en Croûte	10.50 €
Filet de Bar Laqué au Beurre Persillé, Légumes Confits	12.00 €
Filet de Dorade Poché au lait de coco, Tajine Végétarienne	12.00 €
Chou Farci de St Jacques sauce Nantua	14.00 €

Viandes (*Minimum 4 personnes*)

Tajine de Veau et ses légumes au citron confit	12.20 €
Gigot de 7h Jus d'ail et Thym, Tajine de Légumes	12.20 €
Suprême de Pintade Farci à la normande sauce Pommeau, Fondant de patate Sarladaise	12.60 €
Filet de Bœuf sauce Morilles, Gratin aux Cèpes	13.45 €
Jambon en Croûte Sauce Madère Champignons, Epinards à la crème (<i>Minimum 8 Personnes</i>)	12.20 €

Spécialités en Croûte (*Minimum 4 Personnes*)

(*A Déguster Froid*)

Pâté en croûte de Houdan (Cochon, Pistache et Champignons)	5.50 €
Pâté en croûte Canard, Cochon, Foie Gras Noix, Pistaches, Chorizo, Figues	6.00 €
Pâté en croûte Caille, Cochon, Ris de Veau, Morilles	8.00 €

Les Tourtes (*Disponible 4,6,8 Personnes*)

(*A Déguster Chaud*)

Prix/Pers Pour 140g

Tourte Volaille, Foie Gras, Cochon, Pistaches	6.00 €
Tourte Canard, Cochon, Châtaignes	5.50 €
Tourte Campagnard, Cranberry	4.50 €



LES BUFFETS

Les Classiques de Maison BRAAT (*Minimum 10 personnes*) 12.00 €

Pâté en Croûte de Houdan
Cube de Fromage de Tête
Andouille de Vire et Saucisson sec
Jambon Blanc et Bayonne
Pâté Pithivérien
Condiments

La Planche de Charcuterie (*Minimum 6 Personnes*) 4.50 €

Jambon Blanc (*Champion de France*), Chorizo (*Médaille de Bronze*)...

Buffet 1 (*Minimum 10 Personnes*) 17.50 €

Planche d'Andouille et de saucisson sec
Pâté en Croûte de Canard
Cubes de Fromage de tête
Jambon Blanc et Bayonne en Chiffonnade
Salade Piémontaise
Salade Moréviennne
Brie de Meaux
Tarte Fine aux Pommes





LES BUFFETS

Buffet 2 (Minimum 10 personnes)

22.50 €

Jambon Persillé

Salade Cocktail, Pamplemousse, Ananas, Cèleri, Pomme, Riz Blanc, Crème

Taboulé

Médailon de Saumon, Macédoine

Aiguillette de Volaille (*En chaud-Froid*)

Plateau de 4 Fromages

Clafoutis au fruits de saison

Buffet 3 (Minimum 10 personnes)

26.50 €

Pâté en Croûte Caille, Cochon, Ris de Veau, Morille

Jambon à L'os, Rosbeef

Dariole de Légumes Confits, Pesto

Terrine de St Jacques

Salade Venise

Taboulé aux Agrumes

Plateau de 4 Fromages

Pain

Fraisier

