

CARTE 2026

Commande par mail ou téléphone
8 jours avant votre événement et selon nos disponibilités
Livraison possible sans supplément à partir de 180€
(Nantes et agglomération)

NOS PIÈCES COCKTAILS

Nos mini-brochettes à 0,90€

Jambon cru et pomme fruit
Poire et bleu*
Raisin cantal*
Magret fumé et pomme fruit
Crevette et ananas rôti
Mais aussi en saison : Melon pastèque
Jambon de pays melon
Tomate cerise et mozzarella
Les chaudes : Poulet et carotte au cumin, magret et fruit de saison
Mignon de porc et ananas
Pruneau lardé
Abricot lardé



Nos pâtisseries à 1,70€

Mini éclair mousse de betterave et fromage frais*
Mini éclair à l'asperge verte*
Mini chou rilette de carotte, poivron et cumin*
Mini chou rilette de poisson
Les chaudes : Briochine à l'escargot, Beignet de crevette, Accras de morue, Falafel*

Nos mini-burgers à 1,80 €

Nordique (saumon fumé et concombre)
Auvergnat (bleu et jambon de pays)
Végétarien (tomate, basilic, mozzarella, pesto) *
Parisien (jambon, emmental, beurre et cornichon)
Périgourdin (magret fumé, roquette et compotée de figes)
Les chauds :
Classique (bœuf cheddar),
Créole (poulet ananas),
Normand (camembert andouille),
Méditerranéen (légumes confits)

Mais aussi :

Chouquettes salées (jambon ou chorizo ou saumon ou fromage) 0,50€
Panier de légumes croquants et ses sauces* (minimum 10 pers.) 0,90€
Toast sur pain de mie maison (variés à partir de 10 pièces) 1,10€
Crèmeux d'avocat, tomate confite et tourteau 1,30€
Pain surprise, 48 canapés (soit tout charcuterie, soit tout poisson, soit tout végétarien soit varié): 30€
Pain surprise 60 canapés (soit tout charcuterie, soit tout poisson, soit tout végétarien soit varié): 35€

* pièce cocktail végétarienne



Nos verrines à 1,40€

Crèmeux d'asperge au chorizo
Crèmeux de moquette au lard rôti
Crèmeux de maïs pimenté et chorizo
Crèmeux de betterave concombre aux noisettes*
Crèmeux de champignons et saumon frais à la scandinave
Glacé de lentille corail et tartare de St Jacques
Glacé de petit pois et crevette gambas
Glacé de lentille et saumon fumé
Mousse de patate douce lait coco et cumin*
Gaspacho de concombre fêta et menthe*
Gaspacho moelleux de chèvre et pignon de pin*



Nos macarons à 1,90€

Macaron crème de bleu et noix*
Macaron chèvre et miel*
Macaron tomate confite et fromage frais*
Macaron foie gras de canard et épices
Macaron saumon à l'aneth



Nos snacks à 1,50€

Navette (saumon fumé ou fromage frais ou rilette de poisson ou jambon cru)
Mini club (jambon emmental ou tapenade ou saumon tzatziki ou houmous chorizo)
Mini wrap (jambon de pays ou saumon fumé ou poulet curry ou légumes)
Cookie saumon à la crème d'aneth
Mini blinis au saumon fumé
Mini blinis de sarrasin et mousse de chèvre*
Triangle pain d'épices, compotée d'oignon et chèvre*
Les chaudes : Tartelette salée de saison, Croustini pesto-mozzarella*, croustini figes et brie*, croustini pommes et curé nantais *



Nos pièces à 2€

Maki de thon aux herbes
Maki de saumon et wasabi
Maki de poireau braisé*
Mini tartare de veau et coriandre
Mini tartare de saumon
Mini tartare d'espadon



Carpaccio de bœuf et parmesan
Carpaccio de St Jacques, citron vert et vanille

Les chaudes : Samoussa bœuf à la menthe, Samoussa chèvre épinard*, Samoussa légumes épicés*, Nem effiloché de canard et compotée de figes

Nos prestiges à 2,20€

Cuillère de langoustine et poire caramélisée
Mini mille feuille de foie gras chutney et pain d'épices
Sushi Périgourdin foie gras et magret fumé



Mini rouleau de printemps crevette ou poulet
Bouchée de homard au miel

Les chaudes : Croustille de St Jacques à l'estragon
Mini burger Rossini (bœuf et foie gras)
Pané de veau au comté



NOS MISES EN BOUCHE CHAUDES



A 4€

- Cassolette de St Jacques à la crème de cèpe
- Cassolette de St Jacques et julienne de légumes
- Cassolette de St Jacques et purée à l'huile d'olive
- Raviole de langoustine, bouillon de volaille poivre et menthe
- Raviole de ricotta sauce aux petits pois et menthe*
- Tartine de confit d'oignon aux aïelles et médaillon de foie gras
- Triangle de pain d'épice, foie gras poêlé et vinaigre balsamique
- Gaspacho tomates basilic en verre à tapas *
- Velouté de champignon et tuile de parmesan*

A 5 €

- Cassolette de homard et billes de légumes
- Raviole de cèpe et foie gras



NOS ENTRÉES (à l'assiette)

* : entrée végétarienne

A 9,50€

- Rosace de tomates tricolores, burrata et vinaigrette aux herbes fraîches*
- Duo terrine de poisson/saumon fumé avec sa crème de framboise
- Blinis maison, rémoulade de pomme granny et saumon fumé

A 10€

- Marbré de foie gras de canard et jarret confit, compotée de figue
- Assiette fraîcheur: saumon fumé, terrine de poisson et crevette gambas
- Flan de légumes de saison, roquette et tuile au parmesan*

A 10,50€

- Moelleux de betterave, aubergine au basilic et noix de St Jacques
- Pressé d'agneau aux abricots, salade de boulgour, façon tajine
- Tartare aux deux saumons et crème montée



A 11€

- Saumon fumé, salade crémeuse et brochette de noix de St Jacques
- Médaillon de foie gras, et pomme façon tatin
- Pressé de légumes du soleil et mousse de fromage frais*

A 12€

- Tartare de magret de canard et pomme granny
- Duo terre et mer, médaillon de foie gras, saumon fumé accompagnements

A 14€

- Assiette gourmande : foie gras, saumon fumé, magret fumé avec ses accompagnements
- Brochette de fruits de mer salade crémeuse langoustine crevette St Jacques
- Trio de ravioli de langoustine et sauce à la truffe

ALTERNATIVE VÉGÉTARIENNE

- Aumônière de légumes
- Brochette de légumes grillés
- Pavé végétal
- Pavé de chou-fleur rôti, sauce chimichurri



NOS POISSONS

(Seul le beurre blanc n'est pas réalisable à emporter)

A 9,50€

- Poisson de la Criée et sa sauce
- Croustillant de crevette et crème de poivron

A 10€

- Pavé de saumon sauce champagne
- Pavé de merlu, crème de cèpe

A 11€

- Dos de cabillaud, sauce basilic
- Dorade sauce coquillage

A 11,50€

- Filet de sandre sauce aux petits légumes
- Brochette de St Jacques, sauce infusé saumon fumé

A 12€

- Aumônière de St Jacques, coulis de langoustine
- Brochette de lotte et saumon, sauce au thym

A 12,50€

- Filet de bar, sauce citron vert
- Bar en écaille de chorizo, sauce chorizo
- Médaillon de lotte à la vendéenne, sauce au thym
- Queue de lotte, sauce passion

A 14€

- Soupière de homard aux billes de légumes
- Filet de St Pierre, sauce à l'orange
- Pavé de thon, sauce miel et sésame

PRIX UNITAIRE ET TVA INCLUSE

NOS VIANDES

A 9,50€

- Suprême de poulet à l'ananas ou sauce forestière
- Echine de porc confite aux épices

A 10€

- Sot-l'y-laisse de volaille laqué au miel
- Mignon de porc, sauce forestière ou sauce citron vert

A 10,50€

- Cuisse de canard confite, sauce cidre
- Cuisse de canard rôtie, sauce muscadet
- Epaule d'agneau confite et son jus

A 11€

- Suprême de pintade farci aux saveurs du sud
- Suprême de pintade farci champignons graines de moutarde

A 11,50€

- Filet d'agneau sauce au poivre
- Quasi de veau et son jus

A 12,50€

- Mignon de veau, sauce périgourdine
- Magret de canard au miel et épices
- Magret de canard sauce foie gras
- Croustillant de confit de canard

A 13,50€

- Suprême de pintade et escalope de foie gras
- Entrecôte de veau
- Côte de bœuf (2 pers. minimum), sauce échalote

A 14€

- Tatin de confit de canard
- Souris d'agneau confite
- Carré d'agneau
- Jarret de veau confit désossé (4 pers. minimum)
- Pavé de filet de bœuf, sauce poivre vert



NOS ACCOMPAGNEMENTS

1 choix d'accompagnement: 3€

2 choix d'accompagnement : 5€

- Caviar d'aubergine
- Crumble de légumes au parmesan
- Ecrasé de pomme de terre au citron
- Fagot d'haricot vert*
- Fondue de légumes de saison
- Fondue de poireau
- Fricassé de champignon
- Gratin dauphinois
- Gratin de carotte, épinard et tome
- Gratin de patate douce
- Gratin de pomme de terre aux amandes
- Mille feuille de patates douces au parmesan
- Mousseline de carotte à l'orange ou au cumin
- Poêlée de pleurote
- Pomme de terre rôtie à la scandinave
- Purée de pomme de terre fumée et beurre noisette à l'ail
- Purée de pomme de terre aux échalotes et lard confits*
- Risotto d'épeautre aux poivrons
- Risotto forestier
- Risotto chorizo*
- Riz pilaf safrané
- Tagliatelles de carotte
- Tagliatelles de légumes
- Tatin de cèpe
- Tian de légumes

* : produit contenant de la viande



NOS PLATS UNIQUES

Commande à partir de 10 personnes

A partir de 20 personnes, livré chaud en caisson isotherme

A 10€

- Brandade de morue et salade verte
- Rougail saucisse et riz

- Tartiflette : pomme de terre, lardon, oignon, reblochon, salade

A 12€

- Blanquette de poisson champignon carotte pomme de terre
- Blanquette de veau champignon carotte et riz
- Bœuf bourguignon pomme de terre
- Carbonnade de joue de porc pomme de terre et carotte
- Chili con carne et riz
- Civet de lapin, pruneaux et tagliatelles fraîches
- Colombo de poisson et riz
- Colombo de porc, gratin de patate douce et riz
- Colombo de poulet, gratin de patate douce et riz
- Coq au vin, garniture et pomme de terre vapeur
- Dahl de lentille corail aux légumes de saison

- Lasagne bœuf et salade verte
- Lasagne légumes et salade verte
- Lasagne poissons et salade verte
- Poulet basquaise et riz
- Poulet chasseur, oignon grelot, champignon et riz

A 13€

- Cassoulet saucisson à l'ail saucisse de Toulouse poitrine et haricot blanc
- Jambalaya, poulet, chorizo et crevette
- Parmentier de canard confit et salade verte
- Tajine d'agneau citron olive carottes navets et bœuf

A 14€

- Choucroute jarret poitrine confite saucisse fumée et saucisson à l'ail, chou et pomme de terre
- Couscous royal collier d'agneau poulet merguez légumes et semoule
- Paëlla langoustine crevette poulet chorizo calamar moule légumes et riz

A 15€

- Cochon de lait tranché sauce poivrade et moquette (à partir de 20 pers)
- Choucroute de la mer saumon lotte lieu fumé chou et pomme de terre
- Couscous de lotte et langoustine aux agrumes

NOS FROMAGES

A 4€

- Plateau de fromages : 4 sortes
- Trio de fromages du terroir, sur lit de salade verte



NOS FROMAGES CHAUDS

A 4€

- Aumônière de brie, fruits sec et pommes sur lit de salade verte
- Croustillant de Curé Nantais sur lit de salade verte
- Rouleau de sarrasin au Curé Nantais sur lit de salade verte
- Tartine de Curé Nantais et pomme fondante sur lit de salade verte
- Tartine de St Nectaire fermier sur lit de salade verte



Nos gâteaux

- 12 coups de minuit chocolat noisette nougatine graine de sésame
- Charlotte aux fruits de saison
- Charlotte poire chocolat aux éclats de nougatine
- Cheese cake : caramel, agrumes ou fruits rouges
- Craquant tout chocolat
- Croque noisette
- Délice poire caramel
- Duo citron vert chocolat craquant chocolat blanc
- Duo passion framboise craquant chocolat blanc
- Fraisier selon saison
- Framboisier selon saison
- Gâteau nantais
- Moelleux 3 chocolat
- Naked cake aux fruits de saison
- Plaisir chocolat framboise et pistache
- Plaisir pomme cassis



NOS DESSERTS

Pièce montée

3 choux par personne, forme au choix (minium 10 personnes) **5€**
Parfum : grand marnier, vanille, chocolat, café, praliné, agrumes, fruits rouges



Minimum 20 pièces

Chouquette sucrée **0,40€**

Assortiment réductions sucrées **1,50€**

Dessert individuel : 3,50€

Trio de dessert : 4,50€

Grand dessert personnalisé avec inscription : + 0,50€



Nos tartelettes

Tarte alsacienne aux pommes
Tarte aux figes selon saison
Tarte aux fraises selon saison
Tarte aux fruits frais
Tarte aux pommes
Tarte aux prunes selon saison
Tarte caramel au beurre salé
Tarte citron meringuée
Tarte framboise shiboust selon saison
Tarte normande aux poires
Tarte poires amandes
Tarte tout chocolat



NOTRE CAVE

(Tarif à la bouteille)

Vin rouge 75cl

Gamay « les 3 Léards Domaine du Haut de Fresne » **12€**

Saumur Champigny « Domaine de Mollay » **12€**
St Nicolas de Bourgueil « Domaine de la Cabernelle » **19€**

Bordeaux Puisseguin-St Emilion « Fleur la Chapelle » **19€**

Vin rosé

Gamay « Les 3 Léards Domaine du Haut de Fresne » **12€**

Vin blanc 75 cl

Muscadet sur lie **9€**

Touraine Sauvignon « Michel Laurent » **12€**

Chardonnay « Domaine des Tilleuls » **12€**

Malvoisie « Les 3 Léards Domaine du Haut de Fresne » **19€**

Quincy « Domaine Jean-Claude Roux » **21€**

Pétillant 75cl

Blanc de blanc « Adrien Romet » **8€**

Crémant de Loire « Domaine de la Prévôté » **18€**

Champagne « le Brun de Neuville » **46€**

Nos autres desserts

- Brownies maison
- Chou craquelin mousse citron
- Crème brûlée à l'ancienne ou pistache
- Crumble fruits de saison
- Eclair chocolat ou café
- Mille feuille aux fruits rouges selon saison
- Mousse chocolat
- Panna cotta de saison
- Pavlova aux fruits
- St Honoré
- Tiramisu au choix café ou ananas ou fruits rouges
- Flan pâtissier
- Paris-Brest
- Tropézienne
- Macaron : chocolat, caramel, café, vanille, agrumes, framboise, pistache, beurre de cacahuète
- Cannelé nature, caramel, chocolat
- Brochette de fruits (5 fruits de saison)
- Verrine caramel noisette
- Verrine délice citron vert
- Verrine délice orange
- Verrine délice pamplemousse
- Verrine passion framboise
- Verrine mousse de fraise citron vert
- Verrine 3 chocolat
- Salade fraise et menthe
- Salade fruits exotiques

PRIX UNITAIRE ET TVA INCLUSE