

# MENU

## Les entrées et buffet :

### Les amuses-bouches :

Samossa aux légumes.....	2 €/pièce
Falafel.....	2 €/pièce
Rösti (2 légumes au choix : PDT, carotte, panais, patate douce, courgette) .....	1,50€/pièce
Dip de crudités avec sauce aux herbes et/ou sauce curry.....	1,50€/pers
Muffin aux tomates séchées, féta et noix.....	3€/pièce
Tortilla pommes de terre.....	2,50€/pers
Mini-feuilleté (tapenade ou fromage de Chartreuse ou champignon ou pesto de saison) .....	1,50€/pièce
Accra de morue.....	2€/pièce
Boulette d'agneau à la menthe.....	3€/pièce
Gambas panées aux cacahuètes.....	3€/pers
Samossa au poulet ou bœuf.....	3€/pièce

### Les hors d'œuvre :

Roulé aux légumes et fromage frais (tomate ou carotte ou patate douce ou courgette) .....	2,50€/pièce
Terrine de légumes au curry (carotte/panais/patate douce) .....	3€/pers
Flan de carottes au fromage de chèvre.....	3€/pers
Feuilleté au chèvre, miel et épinards.....	4€/pièce
Aumônière de saumon aux poireaux.....	5€/pièce
Aumônière de poulet au miel.....	5€/pièce

### Les tartes salés, pizzas et cake :

Tarte aux légumes de saison.....	3€/part
Tarte tatin à la courge butternut et féta.....	3,50€/part
Tatin d'oignons.....	3€/part
Quiche lorraine.....	3,50€/part
Pizza chèvre miel.....	2,50 €/part
Pizza jambon champignons.....	2,50 €/part
Cake au jambon et olives vertes.....	2€/part
Cake aux tomates séchées et olives noires.....	2€/part

### Les tartinades :

Caviar d'aubergine.....	5€/250g
Houmous.....	7€/250g
Tapenade.....	7€/250g
Mousse de betterave.....	5€/250g

### **Les salades (servi en saladier) :**

Taboulé.....	2,50€/pers
Taboulé d'automne aux légumes rôtis et raisins secs.....	3€/pers
Taboulé libanais.....	2,50€/pers
Salade de riz.....	2,50€/pers
Salade de lentilles vertes.....	3€/pers
Ratatouille froide.....	3€/pers
Salade de crudités (à définir en fonction de la saison) .....	3€/pers

### **Les soupes chaudes ou froides (servi en saladier):**

Soupe de légumes de saison.....	2€/pers
Soupe de carottes ou courges ou patates douces, lentilles corail et lait de coco.....	2,50€/pers
Soupe froide de carottes, citron vert et coco.....	2,50€/pers
Soupe froide de courgettes, féta et menthe (en fonction de la saison) .....	3€/pers
Gaspacho (en fonction de la saison) .....	3€/pers

**Plateau de charcuterie :** 1 tranche de jambon cru, 2 tranches de saucisson, 2 tranches de coppa, 2 tranches de bœuf séché, 50g de terrine de campagne.....7€/pers

**Plateau de fromage de Chartreuse :** 30g de Délice, 30g d'Estival, 30g de Grand Duc, 30g de tome de Chartreuse, ¼ de Saint Marcellin.....5€/pers

### **Plancha :**

Araignée de porc aigre-doux.....	4€/100g
Poulet avec marinade aux épices ou marinade à la sauce soja et citron.....	3€/100g
Gambas à l'ail.....	6€/100g
Thon marinade chimichurri.....	8€/100g

## **Les plats :**

### **Les viandes (servi avec du riz ou de la semoule):**

Cuisse de poulet aux champignons.....	12€/pers
Cuisse de poulet aux citrons confits .....	12€/pers
Filet mignon sauce au Délice de Chartreuse.....	14€/pers
Mijoté de porc à la tomate et petits légumes.....	12€/pers
Ragout de porc à la moutarde à l'ancienne.....	12€/pers
Rougail de diots.....	12€/pers
Diots au vin blanc.....	12€/pers
Bœuf bourguignon.....	13€/pers
Blanquette de veau.....	14€/pers
Veau marengo.....	14€/pers
Côtelette d'agneau au miel.....	15€/pers
Tajine d'agneau aux fruits secs et amandes.....	14€/pers

### **Si vous souhaitez un autre accompagnement :**

Quinoa et petits légumes.....	supplément 1€/pers
Lentilles vertes et petits légumes.....	supplément 1€/pers
Polenta.....	supplément 1€/pers
Légumes rôtis.....	supplément 1€/pers
Gratin dauphinois.....	supplément 2€/pers
Ratatouille (d'avril à octobre) .....	supplément 1€/pers

### **Les gratins et spécialités montagnardes :**

Moussaka bœuf et agneaux.....	15€/pers
Lasagnes.....	13€/pers
Tartiflette.....	13€/pers
Croziflette aux diots.....	13€/pers
Gratin de ravioles au saumon.....	15€/pers
Délice fondu (servi avec des pommes de terre, charcuterie et salade verte) .....	20€/pers

### **Les plats végétariens :**

Gratin de ravioles aux légumes.....	13€/pers
Dahl de lentilles corail (servi avec du riz) .....	10€/pers
Curry de légumes (servi avec du riz) .....	10€/pers

### **Dessert :**

Royal.....	4€/pers
Fraisier.....	4,50€/pers
Framboisier.....	4,50€/pers
Entremet framboise/pistache.....	4€/pers
Entremet passion.....	4€/pers
Fondant chocolat.....	3€/pers
Tarte amandine (pomme, poire, rhubarbe, abricot, pêche en fonction de la saison) .....	3€/pers
Nougat glacé.....	3,50€/pers
Glace à la Chartreuse.....	3€/pers
Tarte tatin.....	3€/pers
Tarte aux fruits (avec crème pâtissière et fruits frais de saison) .....	3,50€/pers
Flan pâtissier aux noisettes et praliné.....	4€/pers

### **A savoir :**

Dans le cadre d'un menu, les entrées sont servies avec une salade verte ou un mesclun printanier en fonction de la saison.

Pour un buffet, le prix des amuses-bouches et autres hors d'œuvre est fixé pour un nombre minimum de 20 convives. Le nombre de préparation sera limité en fonction de la taille du groupe.

Les prix affichés sont donnés pour un dessert unique pour un groupe. Si vous souhaitez plusieurs desserts pour votre groupe, un supplément sera appliqué.

Le pain n'est pas compris dans nos menus.

Que vous souhaitiez un menu ou un buffet, pour un devis personnalisé, n'hésitez à nous contacter pour que nous composions ensemble votre repas.