

# Repas à la carte à emporter ou livré à domicile

Pour un minimum de 15 personnes - 1 menu unique pour tous les convives  
Passer commande 8 jours avant

Composez la formule qui vous convient :

Entrée et/ou plat et/ou dessert

Prix par  
personne

## Entrées

Saumon fumé et crème ciboulette/framboise	6,00€
Terrine de lapin à la confiture d'oignons	5,50€
Salade folle magret de canard fumé, foie gras, pignons et tomates confites	7,00€
Rouleau de printemps aux crevettes et petits légumes	6,00€
Raviolis de crustacés sauce écrevisses	7,00€
Foie gras de canard aux langoustines, mirepoix fruits et légumes, huile de noisettes	8,50€
Tartare de dorade marinée à la mangue	6,00€

## Plats

Sots l'y laisse de dinde au curry	7,00€
Joue de porc au caramel	7,50€
Tajine de poulet au citron confit et aux olives	7,00€
Parmentier de confit de canard	8,00€
Pavé de sandre au beurre d'agrumes	8,50€
Paupiettes de saumon aux champignons	8,50€

## Garnitures

.....	1,70€
Polenta crémeuse	
Gratin dauphinois	
Pommes de terre Boulangères	
Riz Pilaf	
Poêlée de légumes de saison	
Tian de légumes provençal	

## Fromage

.....	2,50€
- Bouchon de Curée Nantais aux poires confites au miel	
- Trilogie de fromages Beillevaire	
- Croustillant de chèvre au caramel poivré	

## Desserts

.....	3,50€
Tiramisu Chocorange	
Crumble à la mangue et noix de pécan	
Tarte aux poires et sauce chocolat	
Tarte au citron meringuée	
Moelleux au chocolat	
Forêt noire en verrine	

*Nos prix sont indiqués toutes taxes comprises.*

*Ne sont pas compris : le pain, la vaisselle, la verrerie, les couverts.*

*Le menu de la carte doit être identique à tous les convives.*

*Livraison gratuite sur Ligné et communes limitrophes. Autres livraisons sur devis.*

*Les plats chauds sont présentés en barquettes aluminium allant au four avec des indications pour la remise en température.*

*Le nombre de convives doit nous être communiqué une semaine avant votre réception et confirmé 72 heures ouvrées avant la date de votre prestation. Ce chiffre servira de base à la facturation.*

*La facturation sera majorée du nombre de convives supplémentaires.*

*Pour toute réservation, un acompte de 50% du montant global vous sera demandé.*

*Paieement du solde le jour de l'enlèvement.*

*Nos plats sont principalement élaborés à partir de produits frais et locaux.*

*L'origine de nos viandes : France, EU.*