

# Formules

• OFFRE TRAITEUR •  
SÉMINAIRES & RECEPTIONS 2026

FORMULES  
(ENTRÉE & PLAT À **29€/PERS**)

FORMULES  
(ENTRÉE, PLAT & DESSERT À **35€/PERS**)

FORMULES  
(AMUSE-BOUCHES, ENTRÉE, PLAT & DESSERT À **39€/PERS**)

---

• LES FORFAITS BOISSONS •

FORFAIT BOISSON À **15€/PERS**  
(APÉRITIF, BOUTEILLE DU VIN, SOFTS & CAFÉ)

**LES APÉRITIFS AU CHOIX:**

KIR OU KIR NORMAND/ KIR CHÂTAIGNE / POMMEAU / PORTO / MARTINI/  
RICARD / WHISKY / RHUM/ BIÈRE

**LE VIN AU CHOIX :**

1 BOUTEILLE POUR 4 PERSONNES EN BLANC, ROUGE OU ROSÉ

FORFAIT BOISSON À **12€/PERS**  
(BOUTEILLE DE VIN, SOFTS & CAFÉ)

**LE VIN AU CHOIX :**

1 BOUTEILLE POUR 4 PERSONNES EN BLANC, ROUGE OU ROSÉ

# Menu

ADULTES

## NOS FORMULES

**ENTRÉE & PLAT À 29€/PERS**



**ENTRÉE, PLAT & DESSERT À 35€/PERS**



**AMUSE-BOUCHES, ENTRÉE, PLAT & DESSERT  
À 39€/PERS**

# Menu

ADULTES

## AMUSE-BOUCHES

*A composer avec nous*

## LES ENTRÉES FROIDES :

*Médaille de Saumon et son Bouquet*

*Millefeuille de poissons*

*Terrine de poisson*

*Cornet jambon macédoine*

*Salade de gésiers*

*Assortiment de charcuteries*

*Assortiment de crudités*

OU

## LES ENTRÉES CHAUDES :

*Feuilleté Volaille (poulet champignon)*

*Feuilleté provençale (poulet ratatouille)*

*Feuilleté Merlu beurre blanc*

*Feuilleté Saumon à l'oseille*

*Croustade Reblochon (végétarien)*

*Feuilleté épinards chèvres (végétarien)*

# Menu

## ADULTES

### LES PLATS

*Suprême de pintade sauce forestière*  
*Suprême de poulet basquaise*  
*Tête de filet mignon à la normande*  
*Suprême ou steak végétarien*  
*Pavé de saumon sauce aurore*  
*Coquille St Jacques au beurre blanc de poireaux*  
*Dos de colin sauce crevettes*  
*Magret de canard au poivre vert (+ 3€/pers)*  
*Dos de cabillaud sauce crustacés (+ 3€/pers)*  
*Filet de St Pierre à l'oseille (+ 3€/pers)*  
*Filet de bœuf au poivre vert (+ 5€/pers)*  
*Cassolette du pêcheur (+ 5€/pers)*  
*Lotte à l'américaine (+ 5€/pers)*

### LES ACCOMPAGNEMENTS

*Risotto champignons*  
*Tatin ratatouille*  
*Gratin dauphinois*  
*Gratin de légumes*  
*Rosace de pomme de terre et sa tomate garnie*  
*Flans de légumes*  
*Purée de patates douces*

### LES DESSERTS

*Feuillantine chocolat*  
*Croustillant chocolat*  
*Bavarois framboise*  
*Pavé macaron vanille framboise*  
*Panna Cotta caramel beurre salé*

# Menu

ENFANTS -12ANS /ADOS  
POUR SÉMINAIRES OU REPAS FAMILIAL

## FORMULES (ENTRÉE, PLAT & DESSERT À 16€/PERS)

### LES ENTRÉES :

*Melon (suivant saison)*  
*Assortiment de charcuteries*  
*Assortiment de crudités*  
*Cornet jambon macédoine*  
*Crêpe au jambon*

### LES PLATS :

*émincé de volaille crème et champignons*  
*Saucisses*  
*Cordons bleus*  
*Nuggets de poulet*  
*Spaghettis Bolognaises*  
*Pâtes fraîches à la carbonara*  
*Suprême ou steak végétarien*  
*Filet de poisson du moment*

### LES ACCOMPAGNEMENTS :

*Purée de pomme de terre*  
*Riz*  
*Pâtes*  
*Galettes de pommes de terre*  
*Haricots verts*

### LES DESSERTS

*2 Boules de Glaces*  
*Panna Cotta*  
*Mini Eclair au Chocolat ou Café*

### BOISSON

*1 verre de Jus*

# Menu

ENFANTS -12ANS /ADOS  
POUR SÉMINAIRES OU REPAS FAMILIAL

## FORMULES (PLAT & DESSERT À 14€/PERS)

### LES PLATS :

*émincé de volaille crème et champignons*

*Saucisses*

*Cordons bleues*

*Nuggets de poulet*

*Spaghettis Bolognaises*

*Pâtes fraîches à la carbonara*

*Suprême ou steak végétarien*

*Filet de poisson*

### LES ACCOMPAGNEMENTS :

*purée de pomme de terre*

*Riz*

*Pâtes*

*Galettes de pommes de terre*

*Haricots verts*

### LES DESSERTS

*2 Boules de Glaces*

*Panna Cotta*

*Mini Eclair au Chocolat ou Café*

### BOISSON

*1 verre de Jus*