

La Carte



AUTOMNE HIVER 2025 - 2026



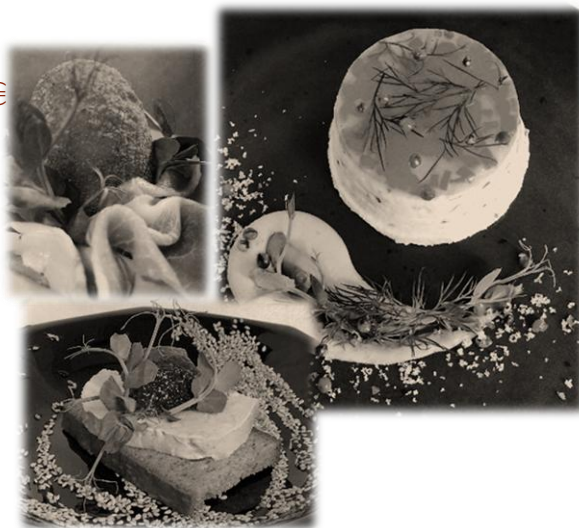
MISES EN BOUCHE

(Verrine ~150ml)

- Saumon fumé, chantilly citron vert et aneth - 4.90€
- *- Fromage frais ciboulette, copeaux légumes croquants - 3.90€
- Crème de petits pois au chorizo - 4.50€
- Panna cotta au foie gras sur chutney de figues, éclats de noisettes - 4.90€
- Chiffonnade de jambon de Bayonne sur crème de butternut, graines de courges - 4.50€

LES ENTREES

- Assortiment de 6 bouchées apéritives aux choix (Page 5) - 10.80€
- Tarte Tatin de boudin noir aux pommes 5.90€
- *- Croustade épinards et chèvre, tomates confites - 5.90€
- Marbré de foie gras Maison chutney de figues - 10.90€
- Déclinaison de tartares de saumon
- mangue - passion - ananas - 8.90€
- Saint jacques snackées, mousse de poire conférence, Crème de lard fumé - 10.90€
- Vol au vent, volaille et cèpes - 5.90€
- Terrine de Pâté grand-mère de la ferme de la Baie des champs - 4.90€



LES PLATS

Les conviviaux - 9.90€

- Couscous Marocain (Poulet, merguez)
- Tajine de poulet aux abricots, amandes et carottes
- Blanquette de veau - riz
- Tartiflette
- Potée Auvergnate
- Paella Espagnole

*- Lasagne de légumes et crème de poivrons - 12.90€

Accompagnement supplémentaire :

fagot d'haricots vert, flan de légumes, tomate rôtie à l'ail, poêlée printanière, carotte fane : 2.90€

*Les accompagnements proposés dans les plats sont interchangeables



Les viandes

- Suprême de volaille rôti, crème de cèpes, écrasé de pommes de terre - 11.50€
- Carré de porcelet rôti au sirop d'érable, pommes mitrailles et potimarron rôti - 12.90€
- Paleron de bœuf confit sauce vin rouge, purée grand-mère - 12.90€
- 1/2 Magret de canard sauce foie gras, gratin Dauphinois - 16.90€
- Médaillon de veau sauce morilles écrasé de pomme de terre - 16.90€



Tarifs service non compris, contactez- nous et laissez-vous guider pour établir un devis sur mesure qui s'adaptera à votre évènement. Commande à partir de 6 menus identiques uniquement.

*végétarien



Les poissons

- Papillote de cabillaud aux agrumes, petits légumes - 14.90€
- Brochette de St Jacques lardées, crème vanillée, Riz noir - 16.50€
- Blanquette de saumon au poireau, Basmati - 12.90€
- Nage de poisson crémée en croûte feuilletée (saumon, cabillaud, St Jacques et gambas) - 16.95€

LES FROMAGES

- Planche d'assortiment de fromages variés, salade verte - 4.90€/pers
- Panna cotta chèvre, roquette au miel et cerneaux de noix (verrine 150ml) - 6.90€



LES DESSERTS

- Crumble aux pommes - 2.90€
- Moelleux au chocolat - 2.90€
- Tiramisu Café Amaretto - 2.90€
- Tartelette chocolat noisettes - 2.90€
- Assortiment de 3 mignardises - 5.20€

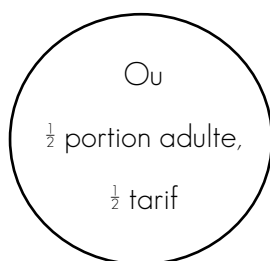
Les entremets entiers :

- Entremet crème brûlée, biscuit spéculoos - 4.10€/part
- Black & White praliné (mousse chocolat noir, mousse chocolat blanc, feuillantine praliné) - 4.10€/part
- Pomme caramel en hiver (mousse caramel, insert pommes poêlées) - 4.10€/part
- Choco-caramel pécan : mousse chocolat noir, caramel au beurre salé et noix de pécan - 4.10€/part

Formule Enfants

Plat / Dessert

9.95€



Burger maison, sauce ketchup
Pommes noisette
-
Fondant au chocolat



Tarifs service non compris, contactez- nous et laissez-vous guider pour établir un devis sur mesure qui s'adaptera à votre évènement. Commande à partir de 6 menus identiques uniquement.

L'OFFRE EXPRESS DU MIDI

Box
Repas

Entrée / plat / dessert : 19.90€

Idéal pour les entreprises, les box repas sont à commander minimum 4 jours à l'avance pour un minimum de 4 box du mardi au vendredi.

Les menus qui les composent sont à découvrir lors de l'ouverture de votre box (sauf contre-indications)

APERITIFS ET COCKTAIL

o Planche Apéritive XXL :

15.90€/pers.

6 - 8 ou 10 pers

Planche à
Partager

o Planche charcuterie et fromage

~100g/pers 5.90€/pers.

6 - 8 ou 10 pers

Exemple de composition : jambon de Bayonne, rosette, chorizo, rillons, comté, chèvre affiné, Osso Iraty...

1. -Assortiment de charcuterie
2. -Accras de morue au piment d'Espelette
3. -Antipastis
4. -Pâté en croute
5. -Fromage et beurre
6. -Croque-monsieur
7. -Club sandwich au thon piquant
8. -Crevettes marinées à l'ail
9. -Rillettes de poulet au curry
10. - Croûtons



Amuse Bouche



AU CHOIX

Bouchées :

1. Burger pain noir au saumon fumé, fromage frais
2. Burger au foie gras et canard fumé
3. *Vol au vent aux champignons
4. Club aux perles de lompe et saumon fumé
5. *Tatin de boudin noir aux pommes
6. Bouchée foie gras, cerise noire
7. Club sandwich surimi et crabe
8. *Burger M (viande hachée, cheddar, oignons confits, ketchup)
9. Wraps jambon blanc Cheddar
10. *Croque-monsieur au jambon truffé
11. Tartelette pétoncle et chantilly citron aneth
12. Navette au poulet curry

*Chaud

Verrines :

1. Panna cotta au saumon fumé, aneth et citron
2. * Velouté de butternut et noisettes
3. * Mousse colombo citron vert
4. * Liégeois de carottes au cumin
5. * Crème de cèpes
6. Panna cotta de foie gras aux figues
7. Crème d'avocat et crevette
8. Crème de châtaignes et canard fumé
9. * Chantilly à l'aneth et œufs de truite
10. Velouté de choux fleur au lard fumé
11. * Panna cotta chèvre frais, roquette au miel et cerneaux de noix
12. Crème de petit pois au chorizo

*végétarien

Pour un cocktail dinatoire/ déjeunatoire optez pour un minimum de 12 bouchées par personne :

21.60€

Ou

Pour un apéritif amélioré comptez 6 à 8 bouchées par personne :

10.80€ à 14.40€

-

1.80€ la pièce

Lors d'une réception en cocktail nous vous conseillons de prévoir quelques gâteaux salés afin de faire patienter vos convives, le temps que tout le monde arrive...



Animation Plancha



TERRE : 7.20€/pers

1. Aiguillette de canard sauce spéciale (à base de soja, miel et ketchup)
2. Brochette de volaille au colombo et citron vert
3. Emincé de bœuf au miel
4. Ventrèches au paprika

MER : 8.40€/pers

1. St jacques citronnée
2. Encornets persillés
3. Gambas au pesto
4. Crevette pavot et pastis

MIXTE : 7.60€/pers

1. Aiguillette de canard sauce spéciale (à base de soja, miel et ketchup)
2. Brochette de volaille au colombo et citron vert
3. Encornets persillés
4. Gambas au pesto



Vin d'Honneur

- Assortiment de 5 amuses bouches* par pers :

9.00€

- Assortiment de 8 amuses bouches* par pers :

14.40€

Formule complète :

- Assortiment de 5 amuses bouches* +

Plancha mixte

15.90€

*Faites votre choix page 5

- Animation Plancha

- Plancha charcuterie et fromage ~100g/pers

5.90€/pers.

6 - 8 ou 10 pers

Exemple de composition : jambon de Bayonne,
rosette, chorizo, rillons, comté, chèvre affiné,
Osso Iraty...

BUFFET FROID CHAMPETRE

15,90 € /pers

Les Entrées au choix : 2max

Les salades :

- o Taboulé maison aux fruits secs
- o L'incontournable Piémontaise
- o Salade Neptune au saumon fumé
- o Farfalles pesto, tomates, mozza, Pignons de pin, jambon sec

Les petits plus (facturé au kg)

- o Betterave moutarde échalotes 11.50€
- o Carottes râpées au citron 10.50€
- o Rillettes du Mans 17.90€
- o Mousse de foie 15.50€
- o Saumon fumé tranché 23.90€

La Viande au choix : 2max

- o -Rôti bœuf
- o -Rôti de porc piqué à l'ail
- o -Cuisse de poulet rôti
- o -Jambon blanc
- o -Assortiment charcuterie (jambon pays, rosette, chorizo)
- o -Planche de cochonaille (boudin noir, rillons, Jambon à l'os)

Les entrées Froides :

- o Terrine au deux Saumons sauce cocktail
 - o Cake au tomates confites
- o Tarte fine au poulet, moutarde et Légumes jaunes
- o Quiche lardon emmental
- o Terrine Campagne



Fromage : suppl. 4.90€

-Plateau d'assortiment de fromages

Dessert au choix (2choix possible à partir de 20pers)

- Crumble aux pommes
- Ou
- Moelleux au chocolat
- Ou
- Tiramisu aux café Amaretto



BRUNCH

22,00 € /pers

SUCRE :

- Viennoiseries
- Pain frais
- Confiture / beurre
- pâte à tartiner
- Fondant chocolat
- Panna cotta fruits rouges

SALE :

- Salade piémontaise
- Rôti de porc froid
- Poulet rôti froid
- Assortiment de fromages



Prenez
une
Pause...



Pause sucrée :

4.90€/pers

- Mini panna cotta fruits rouges
- Broyer du Poitou
- Tourteau fromagé

Pause-café :

4.90€/pers

- 1 boisson chaude (café ou thé)
- 1 jus de fruit
- Broyer du Poitou

Number
Cake

Le number cake chocolat ou fruit sur couche de biscuit génoise est facturé 40€ par chiffre.

Le format du number cake est A4 ce qui représente 8 à 10 parts par chiffre.

La Cochonnaille



Planches de la Baie Des Champs : 19.90€/pers

- assortiment de charcuterie tranchée
- assortiment fromages
- assortiment de pâté de la Baie des Champs
- Tapenade
- tartinade de tomates confites
- tartinade de boudin noir
- tarte fine aux oignons confits
- croque-monsieur



Cette page met en avant les produits
locaux de la ferme de la Baie des
Champs à Sèvre Anxaumont

Amuses bouches salés, 12/per :

24.90€/pers

Pièces froides :

1. -navette de boudin noir et moutarde douce
2. -crème de poivrons et chorizo
3. -smoothie de betteraves aux noisettes
4. -burger de truite fumée et fromage frais
5. -burger jambon de Bayonne et tomatinette
6. -mousse de pesto aux pignons de pin
7. -toast jambon blanc « gribiche »
8. -panna cotta chèvre frais, coulis de poivron rouge

Atelier plancha

(De mai à septembre) :

1. -brochette de porc au caramel
2. -mini ventrèche thym-citron
3. -araignée de porc à l'espagnole
4. -andouillette snackée

LES PLATS

- Rôti d'échine mijoté à la bière et au miel, haricots blanc 9.95€
- Pluma de porc sauce chorizo écrasé de pommes de terre à l'ancienne 10.50€
- Suprême de volaille crème de cèpes, gratin Dauphinois 13.90€
- Mignon de porc sauce moutarde à l'ancienne 13.90€



Tarifs service non compris, contactez- nous et laissez-vous guider pour établir un devis sur mesure qui s'adaptera à votre évènement. Commande à partir de 10 personnes uniquement.

LE SERVICE

Le tarif du service varie en fonction de ce que vous souhaitez comme type de prestation (service à l'assiette, buffet, cocktail) mais également de votre évènement (mariage, anniversaire, cocktail d'entreprise...) ainsi que du nombre de convives.

La tarification se fait au forfait selon une estimation d'heures de travail et du nombre de salariés nécessaire

Exemple, pour un mariage de 100 pers avec vin d'honneur, repas servis à l'assiette, service du dessert le forfait est de ~1500.00€ avec 3 serveurs et 2 cuisiniers.

Le dressage de la salle, la décoration, la disposition des tables de buffet pour le cocktail et le repas ainsi que le rangement de salle (table chaise) est à la charge du client

Le descriptif de la prestation de service sera mentionné sur votre devis en fonction de vos besoins.

Nous pouvons nous occuper du service des produits extérieurs aux nôtres (dessert, fromage...) mais nous nous déchargeons de toutes responsabilités concernant ces produits.

Il est impératif que du matériel de chauffe adapté soit présent sur place, dans le cas contraire, la location d'une étuve de remise en température sera louée.

LIVRAISON / DEPLACEMENTS

Les livraisons sont offertes dans un périmètre de 30 km pour un minimum de commande à 30pers.

Au-delà de ce périmètre chaque km sera facturé 2€.

Pour une visite technique de votre lieu de réception avant votre évènement si les photos ne suffisent pas : 2€/km

Le retrait de vos commandes sans service se font à l'atelier au 11 route de Nieuil à NOUAILLE MAUPERTUIS

BOISSONS

Les boissons sont à fournir par le client, nous nous chargeons lors de votre évènement de les mettre à votre disposition et nous vous servons le premier verre.

Nous vous conseillons donc de prévoir un espace réfrigéré pour les stocker.

LE MATERIEL

Pour la location de vaisselle, verrerie, table, chaises, machine à café ou matériel de chauffe pour la cuisine (étuve de remise en température) faite la demande lors de votre devis, votre traiteur fera alors une demande auprès de son partenaire et vous traitera en direct avec le prestataire extérieur

REGLEMENT

Afin de valider votre devis et de bloquer la date souhaitée il vous sera demandé un chèque d'acompte de 50%, ce dernier sera encaissé le mois de votre évènement. Le règlement final se fait par virement bancaire la veille de votre évènement avec avis d'ordre de virement à l'appui.

Toute annulation dans les 30 jours précédent : 10% / 7 jours précédent : 80% facturé