



# AC Cuisine

Cuisine faite maison avec des produits frais

*Pour vos apéritifs dinatoires et cocktails :*

\*\* Plateau de canapés : 7 à 8 pièces/pers.-----6,50 €

\*\* Atelier Blinis devant vos convives : -----4,50 €

(Blinis confectionnés devant vous avec trois différents accompagnements : tartare de saumon, rillettes de poissons frais, crème d'andouille)

\*\* Les verrines : - Betteraves au chèvre frais,  
- Duo de tomates pomme golden et crevettes -----1,20 € la verrine  
- Guacamole,  
- Méli-mélo de pastèque melon et citron

\*\* Mini brochettes en pièce montée : (50 brochettes) -----35 €

- Tomate, fromage, olive
- Raisin, andouille, fromage
- Olive, tomate, saucisson sec

\*\* Les verrines sucrées et mignardises :

- Pomme caramélisée, sauce caramel beurre salé -----1,40 € la verrine
- Poire, banane, chocolat
- Mousse de fraises et fruits rouges.



## *Nos entrées :*

---

\*\* Trilogie de Saumons : Saumon fumé, mariné et son tartare sur toasts----- **9,50 €**

\*\* Assiette Périgourdine : Jambon cru, foie gras maison sur toasts, magret fumé,  
Gésiers, lardons, salade ----- **8,50 €**

\*\* Foie gras du Chef et sa confiture d'oignons rouges-----**9,50€**

\*\* Aumonière de St Jacques, sauce badiane et son riz créole ----- **9,50 €**

\*\* Entre Terre et Mer : Saumon fumé sur toasts, foie gras du Chef, carpaccio de St Jacques  
**9,50 €**

\*\*Crumble de St Jacques au blé noir et parmesan ----- **9,50 €**

\*\* Entrée Végétarienne : Déclinaison de légumes marinés, carpaccio de tomates----- **8,50 €**  
Gaspacho de céleri au lait de coco ----- **8,50 €**



## Nos Plats chauds :

---

\*\* Haut de cuisse de poulet rôti au thym et romarin----- 8,50 €

\*\* Jambon à l'os rôti (minimum 25 personnes) ----- 8,50 €  
Sauce forestière, pomme de terre grenailles

**(Supplément 1 € pour 2ème garniture)**

\*\* Assiette « Mix – Grill » : Viandes et légumes grillés, lard, andouille, poulet, brochettes, bœuf.  
***Prestation extérieure, cuisson barbecue***

**12,50 €**

\*\* Filet mignon de Porc au miel, sauce au cidre -----12,50 €

\*\*Tournedos de Boeuf, sauce grand veneur -----13,50 €

\*\* Magret de canard, sauce fruits rouges----- 13,50 €

\*\* Assiette de la pêche, sauce beurre blanc à l'Espelette et son riz créole----- 13,50 €

**(Poisson suivant arrivage, cours du prix et saison)**

\*\* Assiette Végétarienne : Boulettes de tofu aux céréales, caviar d'aubergines et carottes rôties au Miel ----- 8,50 €



## 2 garnitures au choix : (sauf jambon à l'os)

---

- *Gratin dauphinois*
- *Ratatouille maison*
- *Purée de patate douce*
- *Tombée de fenouil à la crème*
- *Pommes de terre grenailles sautées au lard fumé*
- *Courgette farcie à la duxelle de champignons*
- *Bavarois de carotte et brocolis*
- *Riz pilaf ou créole*
- *Poire pochée au vin rouge*

*Les garnitures évoluent avec les saisons et le choix disponible chez nos cultivateurs locaux.*



## Nos Fromages :

---

\*\* Trilogie de fromages, salade vinaigre balsamique----- 2,10 €

\*\* Plateau de fromages et sa salade, (sélection de plusieurs fromages affinés) ----- 3,50 €

\*\* Fromage chaud : Fourme d'Ambert sur son toast et camembert chaud sur toast  
et sa roquette vinaigrée----- 3,10 €

---

## Menu Enfant : 10 €

(boisson comprise)

---

*Crudités de saison*

*Blanc de volaille et purée maison ou frites ou potatoes*

*Bûche glacée, glace ou dessert menu Adulte au choix*



## Nos desserts (au choix)

---

\*\* Moelleux au chocolat et à la confiture de griottes, crème anglaise -----7,50 €

\*\* Feuilleté de pommes caramélisé au miel, crème de marrons, sauce caramel au beurre salé

7,50 €

\*\* Salade de fruits frais et son sirop à la menthe ----- 6,50 €

(Suivant les fruits de saison)

\*\* Bavarois de poire dans sa tuile et son coulis de fruits rouges----- 7 €

\*\* Triskell de desserts au choix, à sélectionner ensemble ----- 8,50 €



## *Buffet froid :* 3 formules au choix

---

*Condiments inclus dans les 3 formules : beurre, cornichons, mayonnaise.*

➤ Formule à 7 € :

- *Piémontaise*
- *Taboulé*
- *Carottes râpées*
- *Betteraves rouges*
- *Jambon blanc*
- *Rosette, saucisson à l'ail*
- *Pâté de campagne*

➤ Formule à 9 € :

- *Piémontaise*
- *Taboulé*
- *Carottes râpées*
- *Betteraves rouges*
- *Jambon blanc*
- *Rosette, saucisson à l'ail, + andouille*
- *Pâté de campagne*
- **+ Rôti de porc, poulet rôti, rosbeef**
- **Pain**

➤ Formule à 13 € :

- *Piémontaise*
- *Taboulé*
- *Carottes râpées*
- *Betteraves rouges Jambon blanc, + jambon cru + rosette*
- *Rosette, saucisson à l'ail, andouille + salami*
- *Pâté de campagne+ rillettes*
- *Rôti de porc, poulet rôti, rosbeef*
- **+camembert, emmental, chèvre**
- **+ tarte aux pommes**
- **Pain**