



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**