



AC Cuisine

Cuisine faite maison avec des produits frais

Pour vos apéritifs dinatoires et cocktails :

**** Plateau de canapés/ amuses bouche : 7 pièces/pers ----- 7€**

Comprenant un wrap, une tartelette, une navette briochée, une coquille fine, deux toasts, un mini trendy.

Chaque pièce est garnie à partir d'une préparation du Chef en fonction de la saison et des produits frais disponibles (mousse de saumon, rillettes d'andouille, jambon cru, purée de patate douce au curry).

**** Atelier Blinis devant vos convives : -----7 €**

Fabrication de blinis sur plancha.

Assortiment de différents accompagnements : (3 au choix)

- Saumon gravlax fait maison
- Rillettes d'andouille à la châtaigne
- Mousse de hareng fumé moutarde à l'ancienne
- Boudin noir et sa compotée de pommes



**** Mini brochettes en pièce montée : ----- 0.60 € la brochette**

Assortiments suivant saison :

- Tomate, fromage, olive, raisin, andouille, fromage, saucisson sec, pastèque, melon...

**** Verrines salées : ----- 1.50 € la verrine**

- Méli-mélo de pastèque, melon, tomates
- Duo de Houmous, pois chiche, betterave
- Tartare de saumon, pomme, crevettes



Nos entrées :

** Assiette Nordique ----- **9,50 €**

(Mini brochette de St Jacques et gambas flambée au Cognac (chaud), saumon gravlax maison, rillettes de hareng fumé sur pain toasté).

** Assiette Périgourdine ----- **8.50 €**

(Salade, jambon cru, foie gras maison sur toasts, magret fumé maison, gésiers, lardons, croutons).

** Foie gras du Chef et sa confiture d'oignons rouges ----- **9.50 €**

** Aumonière de St Jacques ----- **9.50 €**

sauce badiane, riz créole

** Entre Terre et Mer : ----- **9.50 €**

Saumon fumé sur toasts, foie gras du Chef, brochette de St Jacques et gambas flambée au cognac



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

** Entrée Végétarienne : ----- **8.50 €**

Déclinaison de légumes crus assaisonnés, tartine de houmous pois chiche



Nos Plats chauds :

** Suprême de volaille jaune, sauce forestière----- 9.50 €

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

(Supplément 1 € pour 2ème garniture)

** Assiette « Mix-Grill----- 13.50 €

Viandes et légumes grillés, lard, andouille, poulet, brochettes, bœuf.
Prestation extérieure, cuisson barbecue

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

** Pavé de Boeuf, sauce grand veneur ----- 13,50 €

** Filet de veau, sauce romarin ----- 13.80 €

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



** Filet de St Pierre ----- **13,50 €**
Sauce beurre blanc à l'Espelette et son riz créole

(Poisson suivant arrivage, cours du prix et saison)

** Assiette Végétarienne : ----- **8,50 €**
Tajine de légumes



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

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

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



Nos Fromages :

** Trilogie de fromages ----- 3 €

(Emmental, Brie, Tomme de Savoie), salade vinaigre balsamique

** Croustillant de Brie de Meaux et sa salade ----- 3.50 €

** Toast chèvre chaud, toast Fourme d'Ambert, roquette vinaigrée ----- 4.50 €



Menu Enfant : 10 €

(boisson comprise)

Blanc de volaille ou nuggets et purée maison ou potatoes

Bûche glacée, glace ou dessert « menu Adulte » au choix



Nos desserts (au choix)

** Moelleux au chocolat, 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 ----- 7,50 €

(Suivant fruits de saison)

** Triskell de desserts au choix, à sélectionner ensemble ----- 8.50 €

2 desserts pâtisseries + un macaron ou une mignardise sucrée.



** Dessert pâtissier ----- 5 €

Le Capitole : génoise insert vanille, mousse de fruits, meringue à l'italienne

Le Royal Chocolat : croustillant praliné biscuit moelleux chocolat, mousse chocolat noir, glaçage chocolat.

Tentation Exotique : biscuit amande, croustillant coco, insert mangue, mousse au chocolat coco, ganache vanille.

Animation bougies et artifices : 3 €



Buffet froid (minimum 20 personnes)

- * Différentes salades composées (Piémontaise, riz au thon ou niçoise, salade de pâtes et fruits de mer).
- * Crudités (carottes, betteraves) possibilité de remplacer par melon, pastèque.
- * Charcuterie (andouille, saucisson sec, jambon, saucisson à l'ail, cervelas).
- .
- * Viandes froides (rôti de bœuf, poulet, rôti de porc).
- * Chips.
- * Plateaux de fromages (Brie, Emmental).
- * Condiments (beurre, moutarde, mayonnaise maison).