



# 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 : -----6.50 €**

(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)
- \*\* Bavaois de poire dans sa tuile et son coulis de fruits rouges----- 7 €
- \*\* Triskell de desserts au choix, à sélectionner ensemble ----- 8,50 €