

Menus chauds
Vous pouvez mixer les menus, ceux-ci sont des exemples

Menu des traiteurs 34,50 € HT

Entrée

- Velouté potimarron ou de saison, tartine de chèvre du Perche, jambon cru lardons grillés (chaud)
- Millefeuilles du Perche
Boudin noir, andouille, fromage frais, toast, mâche (froid)
- Pâté en croûte de viande, moutarde à l'ancienne cornichon
- Terrine de poisson, macédoine, asperge verte
- Légumes sur nage de saison, lieu noir, crème d'escargot froid)

Trou normand

Viande

- Suprême de volaille, sauce pommeau
- Cuisse de poulet au four, cuisson basse température,
- Daube Percheronne, safran miel du Perche
- Sauté de dinde sauce pommeau crémé
- Effiloché de porc, écrasé de pomme de terre, gratiné au camembert

Légumes 2 au choix

- Pommes de terre grenailles chemisées, haricots plats, légumes de saisons poêlés, haricots fin, gratin de pomme de terre, écrasé de légumes exemple pomme de terre céleri carotte

Fromage

- Duo de fromage au choix et sa mâche ou feuille de chêne :
 - Tomme,
 - Chèvre,
 - Brie,

Dessert

- Gâteau à la carte
- Tiramisu du Perche (pomme) individuel

Café

Pain

Louane 40,50 € HT

Entrée

- Déclinaison de rillettes, rillettes de maquereaux et sardine, demi-sel de Gérard, tartine du Perche et ses condiments
- Gaufre salée : crevettes, saumon, fromage frais, condiments
- Cassolette de fruits mer, sauce française
- Assiette du sud-ouest, magret, gésiers, salade verte, tomate, oignon rouge, vinaigre de noix
- Entrée du charcutier : Terrine de campagne, boudin noir, rosette, andouille de Bretoncelles et ses condiments

Trou normand

Plat

- Sauté de porc à l'ancienne,
- Ballotine de volaille, sauce jus de viande
Insert au choix : chorizo ou moutarde à l'ancienne ou fromage frais et herbes
- Daube Percheronne, miel et safran du Perche,
- Filet de lieu noir, sauce à l'oseille
- Jambon braisé, sauce au Percheronne (cidre),

Légumes 2 au choix

- Pommes de terre grenailles chemisées, haricots plats, légumes de saisons poêlés, haricots fin, gratin de pomme de terre, demi pomme poêlée, lentilles du Perche, écrasé de légumes exemple : pomme de terre céleri carotte, pomme de terre carotte, vitelotte.

Fromage

- Trilogie de fromage au choix et sa mâche ou feuille de chêne :
 - Tomme
 - Emmental,
 - Chèvre,
 - Camembert normand,
 - Brie,
 - St Nectaire
- Planche de fromages en buffet, salade verte, vinaigrette

Dessert

- Gâteau à la carte
- Pièce montée 3 choux supplément 3,00 €
- Café gourmand 1 verrine au choix 1 bouchée + pièce montée 2 choux supplément 3,50 €

Café

Pain

Sacha 43,50 € HT

Entrée

- Tartare de saumon Gravlax, biscuit pavot fromage frais
- La Normandie dans votre assiette, mâche, oignon rouge, andouille Ornaise, boudin noir, tartine de chèvre (froid)
- Pain de poisson sauce citron (chaud)
- Tartare de tomate, insert chèvre, sur son biscuit céréales, gaspacho tomate basilic, vinaigre balsamique
- Cassollette ou feuilleté fruits de mer, forestière, sauce française pommeau

Trou normand

Plat

- Mille feuilles andouille tournedos volaille, sauce au vin
- Mijoter de bœuf au champagne
- Filet de volaille, sauce porto
- Sauté de veau façon grand-mère
- Jarret de porc rôti au miel ou aux herbes, sauce moutarde

Légumes 2 au choix

- Pommes de terre grenailles chemisées, haricots plats, légumes de saisons poêlés, haricots fin, gratin de pomme de terre, demi pomme poêlée, lentilles du Perche, brunoise de légumes, écrasé de légumes exemple : pomme de terre céleri carotte, pomme de terre carotte, vitelotte.

Fromage

- Planche de fromages en buffet, salade verte, vinaigrette
- Trilogie de fromage au choix et sa mâche ou feuille de chêne :
 - Tomme,
 - Chèvre,
 - Camembert normand,
 - Brie,
 - St Nectaire,

Dessert

- Gâteau à la carte
- Pièce montée 3 choux supplément 3,00 €
- Café gourmand 1 verrine au choix 2 bouchées + pièce montée 2 choux supplément 3,50 €

Café et sa douceur

Pain

Pierre 46,50 € HT

Entrée

- Feuilleté d'escargots, beurre persillé, poêlée de champignons (chaud)
- Pâtes du Perche poivrons crevettes ananas, sauce cocktail
- Risotto crémeux Tomme et ses gambas flambées calvados (chaud)
- Foie gras à la chapelure de pain d'épice, chutney de pommes, et sa tartine
- Cassolette gambas St Jacques, cabillaud, fondue de poireau, sauce à la française au pommeau

Trou normand

Plat

- Ballotine de volaille et son jus corsé
- Saumon à l'unilatéral sauce oseille,
- Souris d'agneau oriental et sa semoule aux raisins (tarif selon cours)
- Mignon de porc, sauce moutarde à l'ancienne

Légumes 2 au choix

- Pommes de terre grenailles chemisées, haricots plats, légumes de saisons poêlés, haricots fin, gratin de pomme de terre, demi pomme poêlée, lentilles du Perche, riz sauvage, brunoise de légumes, navets pomme de terre poêlés, écrasé de légumes exemple : pomme de terre céleri carotte, pomme de terre carotte, vitelotte.

Fromage

- Planche de fromages en buffet, salade verte, vinaigrette
- Trilogie de fromage au choix et sa mâche ou feuille de chêne :
 - Tomme,
 - Emmental,
 - Chèvre,
 - Camembert normand,
 - Brie,
 - St Nectaire,

Dessert

- Gâteau à la carte
- Pièce montée 3 choux supplément 3,00 €
- Café gourmand 1 verrine au choix 1 tartelette pièce montée 2 choux supplément 3,50 €

Café et sa douceur

Pain

Le Saloupière 58,90 € HT

Cocktail avec alcool et sans alcool 2 verres par personne

Mise en bouche, sélection traiteur

Entrée froide

- Entre terre et mer : foie gras mi-cuit, tartine du Perche, confiture d'oignon, brochettes St Jacques gambas, crème de citron, mâche, oignon rouge
- Superposé de foie gras : légumes croquants, crème normande vinaigre de noix
- Nage de saumon : en roulade de saumon fumé mascarpone au citron monté, sur sa nage de saison, chèvre frais
- Lieu jaune au 3 agrumes, fondue de poireaux et son croustillant en bol tête de lion
- Saumon à l'oseille sur ses spaghettis de légumes
- Cabillaud réduction balsamique, pâtes à l'encre de sèche

- Brochette St jacques gambas sur son potimarron crémeux et sa bouchée de boudin noir
- Trou normand

Plat

- Filet de bœuf charolais, sauce champagne
- Pavé de veau, sauce Riesling
- Gibier selon arrivage, jus de veau et St Emilion
- Magret de canard, sauce Porto
- Filet de Perche, sauce vierge de notre producteur
- Suprême de pintade ail noir, escalope de foie gras cuite base température, sauce jus de veau crémé

Légumes 2 au choix

- Pommes de terre grenailles chemisées, haricots plats, légumes de saisons poêlés, haricots fin, gratin de pomme de terre, demi pomme poêlée, lentilles du Perche, riz sauvage, brunoise de légumes, navets pomme de terre poêlés, légumes glacés nouveaux selon saison, écrasé de légumes exemple : pomme de terre céleri carotte, pomme de terre carotte, vitelotte.

Fromage

- Planche de fromages en buffet, salade verte, vinaigrette
- Conté affiné, chèvre local, camembert normand, jeunes pousses vinaigre de noix

Dessert

- Gâteau à la carte + pièce montée 1 chou par personne (min 70 choux)
- Pièce montée 3 choux
- Café gourmand 2 verrines au choix 1 tartelette + pièce montée 2 choux par personne

Café et sa douceur

Pain

Menu semi-dîatoire 32,45 € HT

Cocktail apéritif entrée

5 Bouchées de saison
3 verrines de saison

1 Planche de charcuteries façon tapas, et sa sélection de pain

1 Planche de fromages façon tapas et sa sélection de pain

Plat unique à 9,90 € servi en buffet

Planche de fromages Aop, salade verte, vinaigrette

Dessert à la carte

Pain

Menu enfant 16,50 € HT

Entrée

Wrap jambon œufs mayonnaise et crudités

Plat

Steak haché galette de pomme de terre

Ou

Escalope normande, écrasé de pomme de terre

Dessert

Moelleux chocolat

Ou

Flan pâtissier

Menu enfant froid 16,50 € HT

2 Salades

2 viandes

Chips

Fromage pour enfant

Dessert des adultes

Menu enfant 16,50 € HT

Plat unique à définir

Fromage pour enfant

Dessert des adultes