

**La Table Ronde**  
Traiteur / Livreur

**La carte  
Mariage**

*Tarif 2020*



## MENU PERCEVAL

44,00€ TTC / pers  
39,50€ sans le poisson

### Les entrées

Farandole périgourdine (foie gras et son toast brioché, magret de canard, cuisses de cailles confites, rillettes d'oie, salade croquante)

Terrine de foie gras marbré aux 1000 et une saveur

Le foie gras dans tous ses états (crème brûlée aux poires caramélisées, mi-cuit, confiture d'oignons, réduction de vinaigre balsamique)

Assiette baltique (bavarois aux 2 saumons, filets de rougets persillés, aïoli)

### Les poissons (garni de son flan de légume)

Eventail de St Jacques pic rouget

Pavé de sandre, sauce Champagne

Dos de cabillaud à la crème d'écrevisse

### Trou Normand

*(Plusieurs choix de parfums)*

### Les viandes

Quasi de veau dans le filet à l'humeur des sous-bois

Magret d'oie rôti aux éclats de framboise ou miel de châtaignier

Souris d'agneau confite jus corsé au thym

La pintade aux écrevisses façon Nantua ou sauce morilles

### Les garnitures

*(2 aux choix)*

Duo de râpée, gratin dauphinois, tambourin de légumes, moelleux de pomme de terre, tian de légumes à la fraîcheur d'Italie, panier provençal, écrasé de pomme de terre montée à l'huile d'olive, gratin forézien, tomate provençale...

### Buffet de fromages

Secs affinés et blanc de la ferme

### Dessert

*(A définir ensemble)*

### Café

## MENU RIGOMER

44,00€ TTC / pers

### Entrée

*(Sous forme de buffet soigneusement décoré)*

#### Salades et crudités :

Taboulé oriental, tomate mozzarella, duo de melon (saison), feuilles de vignes farcies, asperges blanches, poivrons grillés, carottes et cèleri rave, salade de pâtes tricolores, œuf dur sauce cocktail

#### Poissons crus :

Saumon frais en Bellevue, terrine de poisson, crevettes fraîches

#### Charcuteries :

Duo de jambon, terrine de lapin au Muscadet, mortadelle, saucisson sec

### Trou Normand

*(Plusieurs choix de parfums)*

### Les viandes

Quasi de veau dans le filet à l'humeur des sous-bois

Magret d'oie rôti aux éclats de framboise ou miel de châtaignier

Souris d'agneau confite jus corsé au thym

La pintade aux écrevisses façon Nantua ou sauce morilles

### Les garnitures

*(2 aux choix)*

Duo de râpée, tambourin de légumes, moelleux de pomme de terre, tian de légumes à la fraîcheur d'Italie, gratin dauphinois, panier provençal, écrasé de pomme de terre montée à l'huile d'olive, gratin forézien, tomate provençale...

### Buffet de fromages

Secs affinés et blanc de la ferme

### Dessert

*(À définir ensemble)*

### Café

## MENU LANCELOT

43,00€ TTC / pers

### **Assiette dégustation** *(Selon la saison)*

Marbré de foie gras et ses 4 saveurs  
Timbale de St Jacques, sauce safranée  
Eventail de melon, jambon de Parme  
Feuilleté à la fourme et poire rôtie caramélisée

### **Trou Normand** *(Plusieurs choix de parfums)*

### **Les viandes**

Quasi de veau dans le filet à l'humeur des sous-bois  
Magret d'oie rôti aux éclats de framboise ou miel de châtaignier  
Souris d'agneau confite jus corsé au thym  
La pintade aux écrevisses façon Nantua ou sauce morilles

### **Les garnitures** *(2 aux choix)*

Duo de râpée, tambourin de légumes, moelleux de pomme de terre, tian de légumes à la fraîcheur d'Italie, gratin dauphinois, panier provençal, écrasé de pomme de terre montée à l'huile d'olive, gratin forézien, tomate provençale...

### **Buffet de fromages**

Secs affinés et blanc de la ferme

### **Dessert** *(À définir ensemble)*

### **Café**

## INFOS PRATIQUES

### Notre prestation comprend :

- Le nappage et serviettes (non tissé, jetable, de qualité)
- La vaisselle
- Le service (jusqu'à 4h)
- Le pain (brochette de 4 pains spéciaux)

### Notre prestation ne comprend pas :

- Les boissons

### Pour information :

- Si besoin, prêt gratuit de la fontaine à champagne
- Le dessert peut éventuellement être géré par vous (2€ à déduire du menu)
- Nous ne prenons pas de droit de bouchon ni de supplément pour le service boisson
- Tous nos prix sont indiqués pour une TVA à 10%

### Vin D'honneur :

- Sélection soigné de canapés froids, verrines mangeables, feuilletés chauds
- 12 pièces par personne 7,30 € service compris

### Les suppléments :

- Absence de lave-vaisselle : 300€
- Vin d'honneur servi dans une autre salle que le repas : 300€

Pour tout complément d'informations ou demande particulière, n'hésitez pas à nous contacter, nous sommes à votre entière disposition.