

La Table Ronde

Traiteur / Livreur

La carte Mariages

Tarifs 2024



MENU PERCEVAL

51,00€ TTC/pers. - 47€ sans le poisson

LES ENTREES

Farandole périgourdine

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

Marbré de lapereau et foie gras sur pain d'épices

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, aioli)

LES POISSONS *(garni de son flan de légumes)*

Eventail de St Jacques sauce safranée, pic rouget

Dos de cabillaud sauce Champagne

Corolle de sole sauce agrumes

TROU NORMAND *(plusieurs parfums au choix)*

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

Caille désossée farcie au foie gras

Suprême de pintade sauce morilles

Pavé de cerf sauce grand veneur

LES GARNITURES *(2 aux choix) nous pouvons les adapter à votre demande*

Fondant de champignon façon kouglof, gratin dauphinois, tambourin de légumes, moelleux de pomme de terre, tian de légumes à notre façon, panier provençal, écrasé de pomme de terre montée à l'huile de truffe, gratin Forézien, tomate provençale...

BUFFET DE FROMAGES

Secs affinés et blanc de la ferme

DESSERT *(à définir)*

CAFE

MENU RIGOMER

52.00€ TTC/pers.

ENTREE *(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 parfums au choix)*

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

Caille désossée farcie au foie gras

Suprême de pintade sauce morilles

Pavé de cerf sauce grand veneur

LES GARNITURES *(2 aux choix) nous pouvons les adapter à votre demande*

Fondant de champignon façon kouglof, gratin dauphinois, tambourin de légumes, moelleux de pomme de terre, tian de légumes à notre façon, panier provençal, écrasé de pomme de terre montée à l'huile de truffe, gratin Forézien, tomate provençale...

BUFFET DE FROMAGES

Secs affinés et blanc de la ferme

DESSERT *(à définir)*

CAFE

MENU LANCELOT

50.00€ TTC/pers.

ASSIETTE DEGUSTATION *(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 parfums au choix)*

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
Caille désossée farcie au foie gras
Suprême de pintade sauce morilles
Pave de cerf sauce grand veneur

LES GARNITURES *(2 aux choix) nous pouvons les adapter à votre demande*

Fondant de champignon façon kouglof, gratin dauphinois, tambourin de légumes, moelleux de pomme de terre, tian de légumes à notre façon, panier provençal, écrasé de pomme de terre montée à l'huile de truffe, gratin Forézien, tomate provençale...

BUFFET DE FROMAGES

Secs affinés et blanc de la ferme

DESSERT *(à définir)*

CAFE

MENU GAUVAIN

54,00€ TTC/pers.

POUR VOTRE APERITIF DINATOIRE

PARTIE FROIDE

Toasts variés

(Saumon, jambon, fromage, jambon cru, mousse de foie au porto ...)

Une partie verrines mangeables

(Tatare de poivrons confits, tapenade de tomate cerise, caviar d'aubergine, mousse de betterave/framboise, guacamole, rillettes de maquereau, moules, crevettes...)

Petites navettes garnies de rillettes de thon et rillettes d'oie

Cake aux olives, légumes, lardons...

PARTIE CHAUDE

Mini pizza, quiche variées, choux à la fourme, feuilletés saucisse moutarde, feuilletés tapenade, feuilletés anchois

Bouchée d'escargots, accra,

Brochette de rouget persillé

Crème brûlée au foie gras et brunoise de pêches caramélisées

Escalope de foie gras et pommes caramélisées

Cassiolette de chair de grenouille

EN PLANCHAS

Gambas flambées

St Jacques à la vanille

Saumon crème de gingembre

Filet mignon Mexicaine

Volaille au curry

Magret de canard au miel

Trou Normand *(Plusieurs parfums au choix)*

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
Caille désossée farcie au foie gras
Suprême de pintade sauce morilles
Pavé de cerf sauce grand veneur

LES GARNITURES *(2 aux choix)*

Duo de râpées, 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...

N'hésitez pas à nous faire part de vos envies

BUFFET DE FROMAGES

Secs affinés et blanc de la ferme

Dessert *(à définir)*

CAFE

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 soignée de canapés froids, verrines mangeables, feuilletés chauds
- 12 pièces par personne 9,00 € service compris

LES SUPPLEMENTS

- Absence de lave-vaisselle : 350€
- Vin d'honneur servi dans une autre salle que le repas : 350€

Pour tout complément d'informations ou demande particulière,

n'hésitez pas à nous contacter,

nous sommes à votre entière disposition.