



10 Avenue Centrale ou Halles Diderot
42300 Roanne
Tel – 04 77 68 34 05

Menus « Tout Compris »

Service, Vaisselle, Nappage en non tissé
Tarifs TTC – TVA 10 %, valable pour un minimum de 45 personnes

Menu à 46.50 €

Kapla de Canard Réalisé par nos soins sur compotée d'Oignons Rouges et Salade du Jardin

Sauté de Veau Morilles, Pommes de Terres Rôties & Tian de légumes

Ardoise à partager – *Saint Marcellin, Brique de Boisy, Fourme, Comté*

Gâteaux 1 ou 2 sortes ou Assiette de Mignardises

Pain Café

Menu à 50.00 €

Saint Jacques sur Emincé de Poireaux & Carottes

Longe de Veau à la crème de Girolles, Pommes de Terres confites & Tian de légumes

Ardoise à partager - *Saint Marcellin, Brique de Boisy, Fourme, Comté*

Gâteaux 1 ou 2 sortes ou Assiette de Mignardises

Pain Café

Menu à 53.00 €

Ris de Veau aux Morilles

Médailon de veau Jus Corsé

Millefeuille de Pommes de terre à la Duxelles Truffée, Brochette de légumes

Ardoise à partager - *Saint Marcellin, Brique de Boisy, Fourme, Comté*

Gâteaux 1 ou 2 sortes ou Assiette de Mignardises

Pain Café

Ces menus sont des propositions et peuvent être adaptés selon vos souhaits.



10 Avenue Centrale ou Halles Diderot
42300 Roanne
Tel – 04 77 68 34 05

Menu à 55.00 €

Terrine de Foie Gras Canard Maison & compotée d'Oignons Rouges, Salade du Jardin, Pain Figs & Noix

Pavé de Bœuf Sauce Périgueux, Gratin Dauphinois & Poêlée de Champignons

Ardoise à partager – *Saint Marcellin, Brique de Boisy, Fourme, Comté*

Gâteaux 1 ou 2 sortes ou Assiette de Mignardises

Pain Café

Menu à 59.00 €

Pavé de Sandre aux écrevisses

Magret de Canard aux Miel d'Épices, Parmentier aux cèpes, Flan de légumes

Ardoise à partager – *Saint Marcellin, Brique de Boisy, Fourme, Comté*

Gâteaux 1 ou 2 sortes ou Assiette de Mignardises

Pain Café

Menu en Buffet à 51.00 €

Navettes - 2 pièces

Magret Fumé, Tomate Confite et caviar d'Aubergines
Saumon Fumé, Crème Fouettée citronnée et brin d'Aneth

Canapés - 2 pièces

Involtini-tomate confite, tagliatelle de courgette-gambas, Foie Gras-Figs, Artichaud-Coppa

4 pièces

Blinis Crème truffée, Gaufre Pomme de Terre garnie de Fromage frais, Sablé Parmesan, Mini Wrap Poulet

Point Chaud 150 g –

Poulet, Bœuf, Agneau, Escargots, Crevettes, ...

Plat Chaud –

Blanquette de veau à l'ancienne, Riz

Fromage Blancs ou Assiettes de Fromages secs

Gâteaux 1 ou 2 sortes ou Assiette de Mignardises

Pain Café

Ces menus sont des propositions et peuvent être adaptés selon vos souhaits.