



Catalogue

Menus Entreprise
2026



Menu n°1 - 18€/pers

* Mousse de truite et cabillaud aux fines herbes, bouquet d'herbes & sauce
tartare

* Tartelette de tartare de légumes de saison, pesto de roquette &
parmesan

* Velouté de saison, oeuf parfait & cappuccino de noisettes

* Filet de julienne en croûte d'olive, poêlée de pointes de choux, beurre
blanc au citron

* Filet de porc à la moutarde à l'ancienne, gratin & carotte jaune

* Ballotine de poulet panée à l'abondance, écrasé de pomme de terre et
ratatouille de saison

* Tarte au flan vanille

* Craquant amande myrtilles

* Pomme tatin, caramel beurre salé

Menu n°2 - 26€/pers

* Carpaccio de tomates, tartare de dorade

"Agrumes et son crémeux"

* Gourmandise de melon & jambon cru

"Liqueur de menthe, tomate cerise et ricotta"

* Cheesecake de chèvre frais & gravlax de truite

"Poivron grillé, huile citronnée"

* Tarte fine de graines, houmous de petit pois

"Carotte, courgette et aubergine grillée, pesto de saison"

* Boeuf moelleux au vin rouge

"Gratin dauphinois & carotte botte"

* Pavé de truite au beurre blanc, ciboulette et curcuma

"Risotto vénéré & tomate cerise"

* Ballotine de poulet en farce de poivron et olive

"Grenailles & caviar d'aubergine"

* Risotto coco aux champignons noir

"Shiitake & noisette"

* Tartare de fruits exotiques, gâteau de Savoie fourré à la mangue,
crémeux yuzu

* Tartelette citron meringuée de son écorce, coulis clémentine

* Finger tout chocolat, biscuit craquant, et noisettes grillées

* Dôme abricot verveine, son carpaccio, coulis thym citron, tuile de miel

* Millefeuille de pomme, poire & butternut au miel de montagnes, crémeux
fromage blanc & croustille de pain d'épices

Services additionnels

Vous pouvez accompagner votre menu de :

- Forfait apéritif & boissons repas : **6€/pers**
 - Un kir et 2 réduits salés
 - Un verre de vin blanc ou rouge
 - Eau plate en carafe et eau minérale gazeuse
 - Café

- Forfait apéritif & boissons repas : **11€/pers**
 - Un kir pétillant et 2 réduits salés
 - 2 verres de vin blanc ou rouge
 - Eau minérales plate & gazeuse
 - Café

- Vaisselle de gamme classique : **4€/pers**
 - 3 assiettes, 1 jeu de couverts, 1 verre à vin et 1 verre à eau/pers

- Prestation de service sur place : **8€/pers**

Formule Café d'accueil et pause gourmande

- Café d'accueil et pause gourmande - **6€/pers**
 - Café, thé, infusion
 - Jus de pomme et jus de poire
 - Eaux minérales (plate et gazeuse)
 - 2 mini viennoiserie/pers ou 2 mignardises/pers
- Fourni avec contenants jetables biodégradable, sucre et touillette

Possibilité d'ajouter des fruits de saison : **7€/pers**