



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**

