





BUFFET

SAVEURS
ÉCRIN BLEU
ÉCRIN VERT
FÉERIE
L'EXCEPTION
ÉCRIN DU SUD
ÉCRIN NOIR
MAQUIS
OASIS
ÉVASION
ANDALOU
DOLCE VITA
ARMOR

PRESTATIONS SUPPLÉMENTAIRES
FORFAIT JETABLE 6,00€ HT
OU VAISSELLE 7,00 € HT
PERSONNEL DE SERVICE
320,00 € HT VACATION DE 6 H
70,00 € PAR HEURE SUPPLÉMENTAIRE

FRAIS DE TRANSPORT À
DÉTERMINER SELON LE LIEU







SAVEURS

PLANCHE DU POTAGER

CAROTTES MULTICOLORES CROQUANTES
FLEURETTES DE CHOU-FLEUR/ RADIS
ENDIVES/ TOMATE CERISE
RADIS / OLIVES AUX HERBES
TRIO DE SAUCES :
CRÈME DE FETA AUX HERBES
HOUMOUS AU CITRON
MAYONNAISE AU PIMENT D'ESPELETTE

PLANCHE DE LA MER

CHIFFONADE DE TRUITE FUMÉ
RILLETTES DE THON AU CITRON
GAMBAS MARINÉES AU PESTO
PICKLES D'OIGNONS ET BETTRAVES
CITRON & BEURRE DEMI-SEL

PLANCHE DE CHARCUTERIES

JAMBON FUMÉ
PAVÉ AUX CEPES
PAVES AUX PIMENT D'ESPELETTE
SAUCISSON AUX NOISETTES
PÂTE DE CAMPAGNE À L'ANCIENNE
PICKLES D'OIGNONS ET AIL
BEURRE DEMI-SEL ET CORNICHONS







SAVEURS

PLANCHE DE FROMAGES
& FRUITS SECS

COMTÉ AFFINÉ /BRIE DE MEAUX
CHÈVRE AFFINÉ
TOMME À L'AIL DES OURS
PÂTES DE COING & CONFIT DE FIGUES
NOIX, AMANDES & NOISETTES

PLANCHE DOUCEURS

MINI BROWNIE AUX NOIX DE PÉCAN
MINI TIRAMISU AUX MARRONS
MINI SALADE DE FRUITS DE SAISON
MINI MARBRÉ CHOCOLAT CHÂTAIGNE

CORBEILLE DE PAINS
PAIN DE CAMPAGNE TRANCHÉ
PAIN AUX NOIX / PAIN AUX CÉRÉALES

33,00€ HT
36,30€ TTC PAR PERSONNE







ECRIN BLEU

CORBEILLE FRAICHEUR

SALADE DE LENTILLES, CAROTTES ET ÉCHALOTES
SALADE BETTRAVES, POMMES ET NOIX
TABOULÉ DE CHOUX-FLEURS, CAROTTES ET NOISETTES
SALADE DE PÂTES À LA SICILIENNE

POISSON
FILET SAUMON EN BELLEVUE
OU

FARANDOLE DE CHARCUTERIE ASSORTIE (ENVIRON 6 VARIÉTÉS)

VIANDES FROIDES
RÔTI DE VEAU BRAISÉ
FILET DE POULET RÔTI AUX HERBES

PLATEAU DE FROMAGES ASSORTIS
SALADE VERTE

DOUCEURS AU CHOIX

TARTELETTE TATIN
SALADES DE FRUITS DE SAISON
TIRAMISU À LA CRÉME DE MARRON

CONDIMENTS/ PAIN

30,00€ HT
33,00€ TTC PAR PERSONNE







ECRIN VERT

CORBEILLE FRAICHEUR

SALADE DE LENTILLES, CAROTTES ET ÉCHALOTES
SALADE BETTRAVES, POMMES ET NOIX
TABOULÉ DE CHOUX-FLEURS, CAROTTES ET NOISETTES
SALADE DE PÂTES À LA SICILIENNE

POISSONS AU CHOIX

FILET DE SAUMON EN BELLEVUE
OU
TARTARE DE POISSON À LA MANGUE

BALLOTINE

MEDAILLON DE FOIE GRAS MAISON

VIANDES FROIDES

NOIX DE BŒUF AUX ÉPICES
AIGUILLETTE DE POULET AU CURRY

PLATEAU DE FROMAGES ASSORTIS
SALADE VERTE

DOUCEURS AU CHOIX

TARTELETTE POIRE -CHOCOLAT
SALADES DE FRUITS DE SAISON
CRUMBLE POMME ET FRUITS ROUGES

CONDIMENTS/ PAIN

40,00€ HT
44,00€ TTC PAR PERSONNE







FÉERIE

ENTRÉE

MÉDAILLON DE FOIE GRAS
CHUTNEY DE POIRE & FIGUE AUX ÉPICES DOUCES
GRAVLAX DE SAUMON À LA BETTERAVE
CRÈME CITRONNÉE À L'ANETH

PLATS GARNIS AU CHOIX

SUPRÊME DE VOLAILLE RÔTI AUX HERBES
ÉCRASÉ DE CÉLERI-RAVE À L'HUILE DE NOISETTE
LÉGUMES RACINES CONFITS
FILET DE BAR RÔTI,
CAROTTES MARAÎCHÈRES CONFITES À L'AIL NOIR
POMMES GRENAILLES AUX HERBES

TRIO DE FROMAGES AFFINÉS
MESCLUN & NOIX

DOUCEURS AU CHOIX

TARTELETTE POIRE, CHOCOLAT & NOISETTE
PAVLOVA AUX AGRUMES D'HIVER

CORBEILLE DE PAINS
PAIN DE CAMPAGNE TRANCHÉ
PAIN AUX NOIX / PAIN AUX CÉRÉALES

47,00€ HT
51,70€ TTC PAR PERSONNE







L'EXCEPTION

AMUSES-BOUCHES
(4 PAR PERSONNE)
2 SUPRÉMES CHAUDS
2 PRESTIGES DU MOULIN

ENTRÉE

GRAVLAX DE SAUMON
CRÈME CITRONNÉE À L'ANETH
CARPACCIO DE BETTRAVES,
CHÉVRES FRAIS ET NOIX
SALADE D'ENDIVE, POMME ET NOIX

POISSON

FILET SAUMON EN BELLEVUE
OU
FARANDOLE DE CHARCUTERIE ASSORTIE (ENVIRON 6 VARIÉTÉS)

PLATS GARNIS AU CHOIX

FRISCASSÉ DE VOLAILLE À LA SAUCE FORESTIÉRE
ET SES TAGLIATELLE

FONDANT DE VEAU À LA NORMANDE
ET SA PURÉE DU CHEF







L'EXCEPTION

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS
MESCLUN & NOIX

DOUCEURS AU CHOIX

MARBRÉ AU CHOCOLAT ET CHATAIGNE
TIRAMISU À LA CRÉME DE MARRON
SALADE DE FRUIT DE SAISON

CORBEILLE DE PAINS
PAIN DE CAMPAGNE TRANCHÉ
PAIN AUX NOIX
PAIN AUX CÉRÉALES

39,50 € HT
43,45€ TTC PAR PERSONNE







ÉCRIN DU SUD

AMUSES-BOUCHES
(4 PAR PERSONNE)
2 SUPRÉMES CHAUDS
2 PRESTIGES DU MOULIN

ENTRÉE

GRAVLAX DE SAUMON
CRÈME CITRONNÉE À L'ANETH
SALADE DE LENTILLES,
CAROTTES & ÉCHALOTES
SALADE D'ENDIVE, POMME ET NOIX

DÉCLINAISON DE CARPACCIO

CARPACCIO DE SAUMON, POMME
GRANNY & CRÈME CITRONNÉE
CARPACCIO DE BŒUF, TOMATES
CONFITES, BASILIC & PARMESAN
CARPACCIO DE BETTERAVE, CHÈVRE
FRAIS & NOISETTES

BARBECUE

CÔTES DE BOEUF OU ENTRECÔTES
MERGUEZ OU SAUCISSE DE
TOULOUSE
BROCHETTE DE VOLAILLE MARINÉE
OU POÉLÉE DE GAMBAS MARINÉES
OU
MÉCHOUI
COCHON DE LAIT OU AGNEAU OU
SAUMON OU THON







ÉCRIN DU SUD

BRASERO

CÔTES DE BOEUF OU ENTRECÔTES
AIGUILLETTE DE POULET
SAUCISSE DE TOULOUSE OU MERGUEZ

HAMBURGER ET FRITE MAISON

GARNITURE AU CHOIX

POMME DE TERRE GRENAILLE
LÉGUMES DE SAISON

PLATEAU DE FROMAGES ASSORTIS
SALADE VERTE

DOUCEURS AU CHOIX

MARBRÉ AU CHOCOLAT ET CHATAIGNE
TIRAMISU À LA CRÉME DE MARRON
SALADE DE FRUIT DE SAISON
CRUMBLE POMME& FRUITS ROUGES
TARTELETTE POIRE-CHOCOLAT

CORBEILLE DE PAINS
PAIN DE CAMPAGNE TRANCHÉ
PAIN AUX NOIX
PAIN AUX CÉRÉALES

40,00€ HT
44,00€ TTC PAR PERSONNE







ÉCRIN NOIR

AMUSES-BOUCHES
(4 PAR PERSONNE)
2 SUPRÉMES CHAUDS
2 PRESTIGES DU MOULIN

ENTRÉE

GRAVLAX DE SAUMON
CRÈME CITRONNÉE À L'ANETH
SALADE DE LENTILLES,
CAROTTES & ÉCHALOTES
SALADE D'ENDIVE, POMME ET NOIX

DÉCLINAISON DE CARPACCIO

CARPACCIO DE SAUMON, POMME
GRANNY & CRÈME CITRONNÉE
CARPACCIO DE BŒUF, TOMATES
CONFITES, BASILIC & PARMESAN
CARPACCIO DE BETTERAVE, CHÈVRE
FRAIS & NOISETTES

ANIMATION DÉCOUPE
DE JAMBON KINTOA AOP
JAMBON À L'OS FRANÇAIS
MÉDAILLE D'OR EN 2020

PLATS CHAUDS AU BITUME

GIGOT D'AGNEAU
SAUMON
POULET
POITRINE DE PORC
SAUCISSON LYONNAIS







ÉCRIN NOIR

GARNITURE AU CHOIX

POMME DE TERRE GRENAILLE
LÉGUMES DE SAISON

PLATEAU DE FROMAGES ASSORTIS
SALADE VERTE

DOUCEURS AU CHOIX

MARBRÉ AU CHOCOLAT ET CHATAIGNE
TIRAMISU À LA CRÉME DE MARRON
SALADE DE FRUIT DE SAISON
CRUMBLE POMME& FRUITS ROUGES
TARTELETTE POIRE-CHOCOLAT

CORBEILLE DE PAINS
PAIN DE CAMPAGNE TRANCHÉ
PAIN AUX NOIX
PAIN AUX CÉRÉALES

42,00€ HT
46,20€ TTC PAR PERSONNE







MAQUIS

ENTRÉE

SALADE DE POULPE À L'AJACCIENNE
CITRON, PERSIL, OLIVES & HUILE
D'OLIVE
POIVRONS MARINÉS AUX HERBES DU
MAQUIS
AUBERGINES GRILLÉES, TOMME
CORSE & TOMATES CONFITES

CHARCUTERIES CORSES ASSORTIS

JAMBON CORSE
COPPA
LONZO
SAUCISSON CORSE

PLATS FROIDS AU CHOIX

CARPACCIO DE VEAU & PESTO
AUX HERBES DU MAQUIS
FILET DE DORADE AUX AGRUMES
VIERGE DE TOMATES
& HERBES FRAÎCHES







MAQUIS

PLATS CHAUDS AU CHOIX

FONDANT DE VEAU AUX OLIVES
PENNE AUX HERBES DU MAQUIS
CANNELLONI AU BROCCIU
& BLETTES
SAUCE TOMATE LÉGÈREMENT
PARFUMÉE
AUBERGINES À LA BONIFACIENNE
RIZ AUX HERBES

FROMAGES CORSES
CONFITURE DE FIGUES
SALADE VERTE

DOUCEURS AU CHOIX

FIADONE À LA CLÉMENTINE
TIRAMISU À LA CRÈME DE MARRON
MOELLEUX À LA FARINE DE
CHÂTAIGNE & CHOCOLAT
CANISTRELLI AU CITRON

CORBEILLE DE PAINS
PAIN DE CAMPAGNE TRANCHÉ
PAIN AUX OLIVES
PAIN AUX CÉRÉALES

38,00 € HT
41,80€ TTC PAR PERSONNE







OASIS

ENTRÉE

SALADE DE CAROTTES AU CUMIN,
CITRON & CORIANDRE
HOUMOUS & PAIN ORIENTAL
BRICKS

PLATS CHAUDS AU CHOIX

COUSCOUS ROYAL
POULET, MERGUEZ & AGNEAU
SEMOULE PARFUMÉE, LÉGUMES &
BOUILLON AUX ÉPICES
OU

POULET RÔTI AU CITRON CONFIT &
ÉPICES DOUCES
SEMOULE AUX RAISINS & AMANDES

DOUCEURS AU CHOIX

MOELLEUX À LA FLEUR D'ORANGER
SALADE D'ORANGES
& MENTHE FRAÎCHE
PÂTISSERIES ORIENTALES
ASSORTIES

ACCOMPAGNEMENTS
PAIN PITA & PAIN
HARISSA & CONDIMENTS

34,50€ HT
37,95€ TTC PAR PERSONNE







EVASION

ENTRÉES

SALADE DE CREVETTES AVOCAT,
CITRON VERT & HERBES FRAÎCHES
ACCRAS AUX ÉPICES CRÉOLES
SAUCE CHIEN
SALADE DE PATATE DOUCE
OIGNONS ROUGES, CORIANDRE
& CITRON VERT

PLATS CHAUDS AU CHOIX

ROUGAIL SAUCISSE
RIZ & HARICOTS ROUGES
OU
POULET COLOMBO
RIZ PARFUMÉ & LÉGUMES MIJOTÉS
OU
POISSON RÔTI À LA CRÉOLE
SAUCE CITRON VERT, TOMATES &
ÉPICES DOUCES
RIZ AUX PETITS LÉGUMES

DOUCEURS AU CHOIX

GÂTEAU RENVERSÉ À L'ANANAS
& CARAMEL
BLANC-MANGER COCO
COULIS DE MANGUE
MOELLEUX BANANE & CHOCOLAT

ACCOMPAGNEMENTS
SAUCE CHIEN & CONDIMENTS

34,50€ HT
37,95€ TTC PAR PERSONNE







ANDALOU

ENTRÉES

GASPACHO DE TOMATES
& POIVRONS
SALADE DE POMMES DE TERRE À L'ESPAGNOLE, POIVRONS, OLIVES & OIGNONS ROUGES

CHARCUTERIES ESPAGNOLES

JAMBON SERRANO, CHORIZO & LOMO

PLATS CHAUDS AU CHOIX

PAËLLA DE LA TERRE
POULET, CHORIZO, LÉGUMES
& RIZ SAFRANÉ

OU
PAËLLA DE LA MER
GAMBAS, MOULES, CALAMARS & POISSON

OU
POULET BASQUAISE FAÇON ESPAGNOLE, POIVRONS, TOMATES & CHORIZO

DOUCEURS AU CHOIX

CRÈME CATALANE
SALADE D'ORANGES À LA CANNELLE & MENTHE

ACCOMPAGNEMENTS
OLIVES MARINÉES & CONDIMENTS
PAIN

34,50€ HT

37,95€ TTC PAR PERSONNE







DOLCE VITA

ENTRÉES

SALADE DE PÂTES AU PESTO,
TOMATES SÉCHÉES ET PARMESAN
ANTIPASTI DE LÉGUMES GRILLÉS ET MARINÉS

FARANDOLE DE CHARCUTERIES ITALIENNES (4 VARIÉTÉS)

JAMBON DE PARME
COPPA
MORTADELLE
PANCETTA

PLATS CHAUDS AU CHOIX

LASAGNES À LA BOLOGNAISE

OU
GNOCCHIS À LA CRÈME DE PARMESAN ET AUX CHAMPIGNONS

DOUCEURS AU CHOIX

PANNA COTTA AU CARAMEL
SALADE D'ORANGES À L'ITALIENNE

CONDIMENTS / PAIN

FOCACCIA AU ROMARIN
PAIN CIABATTA

34,50€ HT
37,95€ TTC PAR PERSONNE







ARMOR

ENTRÉES

SALADE DE POMMES DE TERRE
AUX HARENGS FUMÉS
RILLETTES DE MAQUEREAU AU
CITRON ET À LA CIBOULETTE
MINI-GALETTES DE SARRASIN AU
JAMBON ET À L'EMMENTAL
TERRINE DE CAMPAGNE BRETONNE
ET SES CORNICHONS

PLATS CHAUDS AU CHOIX

FILET DE POISSON À LA BRETONNE
SAUCE CRÉMEUSE AUX ÉCHALOTES
ET AU CIDRE ACCOMPAGNÉ DE
POMMES DE TERRE VAPEUR
OU
SAUTÉ DE VOLAILLE À LA CRÈME ET
AUX CHAMPIGNONS ACCOMPAGNÉ
D'UN GRATIN DE POMMES DE TERRE
OU
GALETTE DE SARRASIN COMPLÈTE
JAMBON, ŒUF ET FROMAGE

DOUCEURS AU CHOIX

FAR BRETON AUX PRUNEAUX
KOUIGN-AMANN
CRÊPES BRETONNES AU CARAMEL
AU BEURRE SALÉ

CONDIMENTS / PAIN

34,50€ HT

37,95€ TTC PAR PERSONNE