



10 Avenue Centrale ou Halles Diderot  
42300 Roanne, 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

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

**Menu à 48.50 €**

Kapla de canard réalisé par nos soins sur compotée d'oignons rouges et salade du jardin

Sauté de veau morilles, pommes de terre 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 52.00 €**

Saint jacques sur émincé de poireaux & carottes

Longe de veau à la crème de girolles, pommes de terre 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 55.00 €**

Terrine de ris de veau aux morilles

Médailлон veau au 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



**Menu à 57.00 €**

Terrine de foie gras canard maison & compotée d'oignons rouges  
Salade du jardin, pain figues & 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 61.00 €**

Pavé de sandre aux écrevisses

Magret de canard au 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 53.00 €**

Navette magret fumé, tomate confite et caviar d'aubergines  
Navette saumon fumé, crème fouettée citronnée et brin d'aneth  
2 pièces par personne

Canapés - 2 pièces par personne

Involtini-tomate confite, tagliatelle de courgette-gambas, foie gras-figues

Blinis à la crème truffée, gaufre pomme de terre garnie de fromage frais aillé, sablé parmesan  
surmonté de fromage frais, mini pain pita au poulet et crudités  
4 pièces par personne

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