



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 45.00 €**

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 48.00 €**

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 50.00 €**

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 52.00 €**

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 57.00 €**

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 49.00 €**

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-Figues, 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.*