

Pour accompagner l'apéritif

Pains et brioches surprise

Grand pain surprise (15/20 pers) 39,50 €
Petit pain surprise (8/10 pers) 29,50 €
Tortue de la mer (15/20 pers) 50 €
Brioche au saumon fumé 43 €
Brioche saumon fumé et crabe 41 €
Brioche S. F, crabe et champêtre 38 €
Brioche fromagère et champêtre 38 €
Brioche St Antoine (charcuterie) 38 €
Brioche champêtre 33,50 €
Hérisson cocktail (50 brochettes) 45 €

Petits fours froids

Canapés plateau de 20 pièces 18 €
Canapés plateau de 35 pièces 30,50 €
Canapés plateau de 48 pièces 40,95 €
Navettes briochées 0,90 €
Mini sandwichs champêtre 0,85€
Cake aux olives 0,80 €
Cuillères chinoise 20 pièces 19,90 €
Coupelles fraîcheurs 20 pièces 24 €
Muffins tomates et mozzarella 1,60 €

Les petits fours à chauffer

Mini quiches, pizza, saumon, saucisse 0,90 €
Les croques Antillais ou chèvre 0,90 €
Boudin cocktail variés (100g) 2,80 €
Acras de poisson 0,95 €
Croustillant de crevettes(100 g) 8 €
Escargotines 1 €
Brochettes (andouillettes et saucisses) 1 €
Mini Flamekuche 0,45 €
Minis samoussa (100gr) 8 €
Mini St Jacques aux légumes 1,20 €

Les entrées froides

Foie gras d'oie ou de canard 150 € / kg
Terrine Lucullus 130 € / kg
Terrine de légumes 26 € / kg
Entremets asperges et jambon d'Aoste 6,50 €
Entremets de saumon au guacamole 6,50 €
Avocat au crabe ou au thon 4,90 €
Ananas au crabe 6,40 €
Pamplemousse aux crevettes 4,90 €
Aspic de rillettes de saumon ou de thon 3,90 €
Melon cocktail 5,10 €
Cornet de jambon Argenteuil 5,80 €
Mosaïque de langue (100gr) 4,90 €
Symphonie de St Jacques 6,50 €
Plateau de crudités (250 g) 4 €
Plateau de charcuterie 4 €
Plateau St Antoine(viande+ charcut) 6,90 €
Plateau de trois viandes froides 4,90 €
Entremets :foie gras aux asperges 8,50 €
xxxxx
Saumon fumé 76 € /kg
Tartare de saumon en aumônière 8,90 €
Demie langouste à la russe 19,50 €
Délice Norvégien 8,90 €
Saumon farci ou en médaillon 52 € / kg
Duo de saumon en chaud froid 59 € / kg
Garnitures poissons :
(œuf, tomate macédoine, crevettes) 2,60 €
Coquille de saumon 5 €
Coquille de langouste 10,80 €
Coquille de lotte au fenouil 6,80 €
Œuf Scandinave 5,70 €
Terrine de thon Maraîchère 42 € / kg
Terrine de raie aux agrumes 33 € / kg
Terrine de saumon au cerfeuil 49 € / kg
Assiette terre et mer 13,50 €
Entremets de homard à l'Américaine 7,50 €
Rouget au fenouils 5,50 €
Truite en gelée 5,20 €

Les entées chaudes

Tatin de Foie Gras aux pommes 8,90 €
Timbale de pintade aux morilles 8,50 €
Champignons farcis aux amandes 5,50 €
Langue de bœuf(gribiche, tortue) 6,50 €
Jambon d'York sauce porto ou poivre 6,90 €
Escargots à la crème de fenouil 8,50
Marmite bourguignonne aux amandes 8,80 €
Ris veau (champagne et morilles) 13,90 €
Fricassée de Ris de veau aux girolles 13,10 €
Escargots (la dz) 7,70 €
Feuilleté provençale au chèvre 4,50 €

Poissons

Filet de sole et sa brandade de St Jacques 13,20 €
Filet sole aux asperges 9,20 €
Paupiette de sole à la Dieppoise 11,90 €
Filet de loup aux écrevisses 10,80 €
Lotte à l'Américaine 12,60 €
Tournedos de lotte au Parme 12,80 €
Navarin de Homard 14,80 €
Langouste Thermidor 19,50 €
Bûche de St Jacques(fricassée de homard) 13,60 €
Coquille St Jacques au sabayon de Chablis 8,20 €
Poêlée de St Jacques aux agrumes 11,90 €
Aumônière de St Jacques maître d'hôtel 8,50 €
Gratin de fruits de mer aux cèpes 8,20 €
Cassolette de moules aux blancs de poireaux 6,90 €
Gratin de gambas sur mousse de poissons 10,90 €
Dos de saumon au beurre de poireaux 7,30 €
Paupiette de saumon sur lit d'endives 6,80 €
Pavé de saumon au Cantal ou au Maroilles 7,70 €
Paupiette de truite rose au fenouil 6,90 €
Brioche de saumon à l'oseille 5,20 €
Brioche d'escargots « maître d'hôtel » 5,40 €
St Jacques en croûte 8,50 €
Crêpe océane 4,50 €
Croustade de Fruits de mer 5,70 €

Assortiment de pâtisserie salée

Ficelle Picarde, bouchée à la reine, croissant, crêpe océane, pizza, quiche, flamiche...