

Idées Apéritifs

- ✓ Plaque de Pizza ou Quiche
(120 minis carrés) 32,00 €
- ✓ Pain Campagne Garni Charcuterie
(60 toasts) 30,50 €
- ✓ Pain Campagne Garni Charcuterie,
Mousse Poissons 33,00 €
- ✓ Pain Campagne Garni Mousse
Poissons, Saumon Fumé 38,50 €
- ✓ Canapés Plateau de 20 pièces 18,00 €
- ✓ Canapés Plateau de 40 pièces 32,00 €
- ✓ Canapés Plateau de 60 pièces 45,00 €
- ✓ Feuilletés et Mini-Tartes Assortis
(les 10) 4,50 €
- ✓ Mini Cuillerées (20 pièces)..... 36,00 €
- ✓ Mini Verrines Gourmandes
(20 pièces) 44,00 €

Les Entrées Chaudes

- ✓ Bouchée à la Reine 3,50 €
- ✓ Crème Brûlée aux Ecrevisses
et Foie Gras 6,80 €
- ✓ Queue de Gambas Croustillantes
au Curcuma et Compotée
de Poireaux au Lait de Coco ... 3,40 €
- ✓ Coquille Saint-Jacques 6,20 €



Les Entrées Froides

- ✓ Entremet de Langoustines
et Caviar d'Aubergines
Biscuit aux Cèpes 5,40 €
- ✓ Demi-Langouste à la Parisienne .. 17,50 €
- ✓ Pannequet de Saumon Fumé
au Parfum de Crabe et Crevettes .. 5,40 €
- ✓ Saumon Bellevue..... 5,40 €
- ✓ Terrine de Poisson Bellevue..... 5,40 €
- ✓ Crostini de Saumonade 4,50 €
- ✓ Roulade de Saumon au Cœur
de St-Jacques à la Tomate Confitée.. 5,40 €
- ✓ Saumon Fumé élaboré par nos soins
(la tranche environ) 3,80 €
- ✓ Foie Gras de Canard élaboré
par nos soins (la tranche environ).... 6,40 €



*Patrice, Nadine, Stéphane,
Angélique, Karine, Nicolas,
Thomas, Kevin
vous souhaitent un Bon Appétit*



Créateurs
d'idées repas



Nuit de Fêtes 25 €

Foie Gras de Canard
et Chutney aux Figues
Crêpinette de Queue de Lotte
Rôti au Chorizo
sur Mini Ratatouille
Médailon de Veau
en Croûte de Parmesan
Crème Brûlée à la Tomate
Timbale Dauphinois



First 20,70 €

Entremet de Langoustines
et Caviar d'Aubergines
Biscuit aux Cèpes
Paupiette de Saumon
Entrelarde
Fricassé de Pintadeau
au Cidre et ses Quartiers
de Pommes
Timbale de Légumes
Pommes Duchesse



82, rue Audry-de-Puyravault
17700 SURGÈRES

Tél./Fax : 05 46 07 01 03

e-mail : girard.patrice@9business.fr

Poissons Chauds

- ✓ Roulé de Sole Fondue de Poireaux . 5,90 €
- ✓ Pavé de Saumon Entrelardé
Sauce Vin Blanc..... 5,80 €
- ✓ Saumon Braisé au Champagne 5,80 €
- ✓ Tournedos de Saumon
à la Saint-Jacques 6,40 €
- ✓ Sandre Rôti Fondue Echalotes
et Vin Rouge 6,80 €
- ✓ Demi-Langouste Gratinée 17,50 €
- ✓ Crêpinettes de Queue de Lotte Rôtie
au Chorizo sur Mini Ratatouille 7,80 €
- ✓ Filet Empereur
Sauce Petits Légumes 6,20 €
- ✓ Saint-Jacques à la Nage 8,60 €

Plats d'Ambiance 8 € environ

Paëlla - Choucroute - Potée

Cassoulet - Couscous

Cochon de Lait Cuit Entier : 18 € le Kg

Cochon de Lait Désossé, Farci Cuit Entier :
28 € le Kg



Viandes Chaudes

- ✓ Trésor de Pintade Désossée
et Farci aux Cèpes
et Foies de Volailles..... 4,80 €
- ✓ Mignon de Porc en Croûte
de Noisettes Sauce Foie Gras 5,40 €
- ✓ Médaillon de Veau en Croûte
de Parmesan 5,80 €
- ✓ Fricassée de Pintadeau au Cidre .. 5,00 €
- ✓ Magret de Canard
Sauce Poivre Vert 5,80 €
- ✓ Pavé de Biche, Raisins
à l'Armagnac Sauce Poivrade 8,20 €
- ✓ Suprême de Chapon Farci
au Foie Gras et Figues 6,80 €
- ✓ Cuisse de Canette désossée
et Farcie Sauce Forestière 4,20 €

Desserts

- ✓ Plaque de Tarte aux Pommes 24,00 €
- ✓ Plaque de Tarte Multifruits 30,00 €
- ✓ Plaque de Tarte aux Abricots
ou Poires 27,00 €
- ✓ Plaque de Tarte aux Fraises 35,00 €
- ✓ Plaque de Brownies 30,00 €
- ✓ Tiramisu Café ou Fruits rouges 1,80 €



Légumes assortis 1 à 3 €

- Timbale Dauphinois,
- Timbale de Courgettes Oignons,
- Timbale Brocolis,
- Crème Brûlée de Tomates,
- Timbale de Légumes,
- Pommes de Terre Fondantes,
- Pommes de Terre Gratinées,
- Flan Duxelle Champignons,
- Délice Forestier (Champignons Cèpes),
- Poêlée d'Hiver (Cèpes, Girolles, Fèves),
- Poêlé Festive (Cèpes, Pleurottes,
Fèves, Chataignes),
- Râpé de Pommes de Terre,
- Purée de Céleris



Heures d'Ouverture :

Lundi matin : 8 h. à 13 h.

Mardi au Samedi : 7 h. 30 à 13 h.

15 h. à 19 h. 30