

Menu des fines bouches

Mise en bouche

2 Verrines
ou
4 Tartelettes prestigieuses

Entrée

Bouchée aux ris de veau
ou
Tourte de porcelet au sirop d'érable
ou
Salade du terroir confit
ou
Darne de saumon Bellevue

Plat

Lingot de cochon fermier confit
ou
Moelleux de volaille sauce au Monbazillac
ou
Pavé de saumon
sauce beurre blanc citronnée

Accompagnement

Gratin dauphinois
ou
Risotto aux champignons
ou
Pommes de terre forestières

24€

Menu buffet froid

Mise en bouche

-2 Mini quiches -2 Mini croques -2 Mini wrap
ou
Assortiment de charcuterie 100gr

Plat

Assortiment de viandes froides
bœuf / porc / poulet
ou
Poulet rôti
ou
Échine de porc et lomo confit

Accompagnement

Salade composée aux choix
ou
Chips / tomates cerises
ou
Flan de légumes

13 €

Supplément :

Assortiment de fromages 4,90/Prs

Dessert :

Tarte aux pommes 2,50/Prs

Crème brûlée 3,50/Prs

Photos non contractuelles - Crédit photos : Shutterstock - Ne pas jeter sur la voie publique - Pour votre santé, limitez les aliments gras, salés, sucrés



APÉRO TAPAS
LE GOÛT DU
PARTAGE



Au Plaisir de Bien Manger
Grégory VALETTE
1 avenue Gabriele d'Annunzio
33600 PESSAC
Facebook : Au plaisir de bien manger
05.56.36.37.44



Boucherie Charcuterie Traiteur
Au plaisir de bien manger
Grégory Valette

1 avenue Gabriele d'Annunzio 33600 Pessac - 05 56 36 37 44

LE GOÛT DU PARTAGE

Les Cocktails et Apéritifs

Tapas Prestige

Foie gras, saumon fumé, gambas, magret 2,50€/pièce

Tapas

Bayonne ossau-iraty, chorizo, crevette, tomate mozzarella 2,20€/pièce

Verrine

Tartare de saumon crème citronnée, piperade basque crème de Bayonne
œuf mimosa thon, jambonneau persillé mousse de pomme de terre à l'huile de truffe 2,30€/pièce

Petits fours Prestige

Bouchée ris de veau, bouchée fruits de mer, tarte saumon,
Bouchée bœuf confit, tarte boudin blanc, tarte jambon à l'huile de truffe le plateau de 24 pièces 28€

Petits fours

Croque monsieur, pizza, tarte saumon, roulé bacon/cheddar,
Wrap jambon/emmental, roulé chorizo/emmental le plateau de 24 pièces 24€

Mini quiches

Lorraine, pizza, saumon poireaux, chorizo chèvre le plateau de 24 pièces 24€

Mini croques

Jambon/emmental, chorizo/emmental, bacon/cheddar, Bayonne/mozza/basilic le plateau de 24 pièces 20€

Mini tartelettes

Tartare gambas curry, tzatziki saumon, pomme magret,
Piperade Bayonne, guacamole crevette, chorizo chèvre le plateau de 24 pièces 24€

Canapés campagnards

Rosette, jambonneau, Bayonne, boudin, rilette le plateau de 24 pièces 20€

Mini Wrap

Jambon blanc, saumon fumé, chorizo, thon, tomate mozzarella, bacon cheddar 0,70€/pièce

Mini brochette

Morteau Comté, pruneau bacon, tomate mozzarella, gambas, melon Serrano 1,20€/pièce

Plaque de pizza ou flammekueche

Tomate/jambon/champignon/emmental ou tomate/poivron/chorizo/chèvre/emmental 29€/pièce

Plaque de quiche

Lorraine, saumon poireaux, végétarienne 38€/pièce

Légumes croquants

Radis, tomate cerise, carotte, concombre, choux fleur 2,50€/prs

Salades composées et crudités

Salade de riz, salade de pâte, piémontaise, taboulé, salade de lentille, etc... 3,50€/prs

Plateau de charcuteries

Bayonne, rosette, coppa, chorizo, grison, pâté, boudin, etc... à définir à partir de : 5,50€/prs

Plateau de viandes froides

Bœuf, porc, poulet 4,90€/prs

Plateau de fromages

Comté, Morbier, Emmental, chèvre, Ossau-Iraty, etc... à définir à partir de : 4,90€/prs

Dessert

Tarte aux pommes 2,50€, Crème brûlée 3,50€, Coulant chocolat 3,50€, Mignardise 1€

Les Entrées

| | |
|--|---------------|
| Bouchée aux ris de veau | 6,90€/la part |
| Bouchée aux fruits de mer | 4,90€/la part |
| Tourte de porcelet confit au sirop d'érable | 5,90€/la part |
| Tourte de boudin blanc ou noir aux pommes caramélisées | 5,90€/la part |
| Darne de saumon Bellevue | 7,90€/la part |
| Terrine saumon et gambas | 6,90€/la part |
| Saumon fumé | 95,90€/Kg |
| Foie gras | 169€/Kg |

Les Plats Cuisinés

Un minimum de 8 parts pour toute commande

| | |
|---|----------------|
| Paëlla royale | 10€/la part |
| Couscous | 10€/la part |
| Axoa de veau | 9,50€/la part |
| Axoa d'encornet | 8,00€/la part |
| Tajine d'agneau | 9,50€/la part |
| Tajine de poulet | 7,00€/la part |
| Lasagne | 8,00€/la part |
| Porc au caramel | 8,00€/la part |
| Porc au curry | 8,00€/la part |
| Rougail saucisse | 8,90€/la part |
| Choucroute garnie | 10€/la part |
| Blanquette de veau | 10€/la part |
| Mijoté de veau printanier | 10€/la part |
| Bœuf thaï | 8,00€/la part |
| Bœuf bourguignon | 7,50€/la part |
| Moussaka | 9,50€/la part |
| Joue de porc confite avec sa sauce au cidre | 8,50€/la part |
| Ris de veau à l'ancienne | 17€/la part |
| Souris d'agneau rôtie au thym | 15€/la part |
| Confit d'agneau au thym | 15€/la part |
| Lingot de porcelet confit au sirop d'érable | 12€/la part |
| Moelleux de volaille sauce au Monbazillac | 10€/la part |
| Filet mignon de porc sauce forestière | 8,90€/la part |
| Suprême de volaille sauce aux cépes | 10€/la part |
| Caille farcie sauce au foie gras | 14,90€/la part |
| Pavé de saumon sauce beurre blanc citronné | 12,90€/la part |

Les Accompagnements

| | | | |
|------------------------------------|---------------|-------------------------------------|---------------|
| Gratin dauphinois..... | 2,80€/la part | Risotto aux champignons..... | 3,20€/la part |
| Dauphinois au Bleu d'Auvergne..... | 2,90€/la part | Pommes de terre forestières..... | 2,90€/la part |
| Gratin de courgettes..... | 2,80€/la part | Fagot de haricots verts lardés..... | 2,20€/la part |
| Tian de légumes..... | 4,90€/la part | Tatin de légumes..... | 2,50€/la part |
| Timbale de légumes..... | 2,90€/la part | Pomme dauphine..... | 1,00€/pièce |