

Les formules apéritives

5.20€ par pers

3 toasts pain de campagne

1 mini brochette

2 mini feuilletés

1 mini pizza

7€ par pers

1 mini brochette

1 verrine froide

2 toasts pain de campagne

1 mini cake au jambon

1 mini feuilleté

1 chou roquefort

11.80€ par pers

1 navette au foie gras

1 mini brochette

1 chou rilette de thon

1 mini crumble chèvre /miel

1 mini aumônière St jacques

1 macaron sucré

1 verrine sucrée

15.50€ par pers

2 mini navette foie gras

1 mini cake au jambon

1 cassolette de st jacques

1 aumônière aux morilles

1 quiche boudin et pommes

2 macarons sucrés

1 verrine sucrée

les formules apéritives sont réalisables à partir de 12 personnes

Les Mises en Bouches Apéritives

Les plaques (70 morceaux)

Plaque de quiche lorraine 28.00€

Plaque de quiche thon, tomate, moutarde 28.00€

Plaque de quiche 3 fromages 28.00€

Plaques de quiche aux poireaux 28.00€

Plaque de pizza jambon et emmental 23.00€

Plaque de pizza aux 3 fromages 23.00€

Plaque de pizza au thon et emmental 23.00€

Les feuilletés assortis

Saucisse, olives, jambon, gruyère..... 27.00€ kg

Les minis navettes (mini 12 identiques)

Navette escargots 1.70€

Navette foie gras 1.70€

Les minis Choux (mini 12 identiques)

Mini choux roquefort 1.50€

Mini choux rillettes de thon 1.50€

Les minis brochettes assorties (mini 12)

Crevette, olives, jambon, surimi, tomate..... 1€

Les macarons sucrés/salés (mini 12 identiques)

Macaron chèvre et miel 1.50€

Macaron saumon fumé et chevre 1.50€

Macaron foie gras et confit 1.70€

Les mini quiches (mini 12 identiques)

Quiche lorraine 1.40€

Quiche boudin / pommes 1.40€

Quiche poireaux 1.40€

Les toasts assortis (mini 24)

(jambon cru, saucisson, saumon, mousse canard, tarama, fromage....)1.00€

Les minis cake (mini 12 identiques)

(jambon, olives, saumon, st jacques....)

1.00€

Les minis crumbles (mini 12 identiques)

Crumble saumon

2.10€

Crumble chèvre et miel

2.10€

Les minis aumônières (mini 12 identiques)

Mini aumônière morilles

2.90€

Mini aumônière St Jacques

2.90€

Les minis cassolettes (mini 12 identiques)

Cassolette St Jacques

2.50€

Cassolette ris de veau

2.50€

Les verrines apéritives (mini 12 identiques)

Salade taboulé

1.70€

Salade de lentilles vertes du puy en velay

1.70€

Jambon blanc et fromage de chèvre frais

2.00€

Gaspacho de tomate et basilic

1.70€

Fromage de chèvre frais et saumon fumé

2.00€

Crème de champignons (a faire réchauffer)

1.70€

Crème de petits pois (à faire réchauffer)

1.70€

Boudin noir et pommes cuites (à faire réchauffer)

2.20€

Mousse de foie gras et spéculoos

3.00€

Guacamole et crevette

3.00€

Duxelle de champignons et brochette de st Jacques flambée

3.00€

Les Entrées Froides (prix à la part, mini 6 parts identiques)

Terrine de foie gras de canard, briochette et confit d'oignons 8.50€

Salade périgourdine 7.80€

Pâté en croûte de richelieu 2.90€

Terrine de campagne maison et ses condiments 2.80€

Terrine de cabillaud et saumon et sa mayonnaise 6.20€

Médaille de saumon dans sa coquille de macédoine 7.80€

Médaille de saumon et sa mayonnaise 6.50€

Aspic crevette et œuf 2.10€

Terrine de légumes et sa mayonnaise 3.20€

Les Entrées Chaudes (prix à la part, mini 6 parts identiques)

Les feuilletés

Feuilleté jambon/gruyère 3.50€

Feuilleté champignons /gruyère 3.50€

Feuilleté aux morilles 6.00€

Feuilleté aux St Jacques et poireaux 6.00€

Feuilleté aux ris de veau 6.50€

Les cakes entiers (8 personnes)

Cake au jambon et emmental 16.90€

Cake au St Jacques, poireaux et emmental 19.90€

Cake savoyard 16.90€

Les entrées poissons

Coquilles St Jacques 6.20€

Aumônière St jacques 6.90€

Cassolette de St Jacques 6.50€

cassolette de poisson et fruits de mers 5.50€

Les Viandes (prix à la part, mini 6 parts identiques)

Les volailles

Magret de canard sauce au miel	7.20€
Magret de canard sauce au poivre	7.20€
cuisse de canard aux olives	6.80€
Cuisse de poulet basquaise	6.00€
Cuisse de poulet aux morilles	10.90€
Cuisse de pintade aux champignons	7.80€
Suprême de pintade aux cèpes	6.80€
Cuisse de lapin à la moutarde	6.50€
Cuisse de canard confit	6.90€
Filet de poulet à la crème	5.90€

Le porc

Rôti de porc aux cèpes	4.50€
Noix de joue de porc confit sauce au madère	6.50€
Jambon chaud sauce au madère et champignons	5.80€
Sauté de porc à la moutarde	6.20€
Filet mignon de porc aux pruneaux	6.90€

Le bœuf

Faux filet sauce au roquefort	10.50€
Filet de bœuf en brioche	9.90€
Filet de bœuf sauce au madère	9.50€
Bœuf bourguignon	6.50€
carbonnade flamande	8.00€

Le Veau

Filet de veau aux morilles	15.50€
Escalope de veau à la crème	7.50€
Sauté de veau aux olives	8.00€
Rôti de veau sauce aux cèpes	5.50€
blanquette de veau à l'ancienne	8.00€

Les Poissons (prix à la part, mini 6 parts identiques)

Cuisse de grenouilles persillées(la douzaine)	8.50€
Pavé de saumon citronné	7.50€
Pavé de saumon à l'oseille	7.50€
Paupiette de saumon citronnée au beurre blanc	6.50€
Dos de cabillaud sauce aux crevettes	8.50€
Filet de Sandre aux St Jacques	10.50€

Les Accompagnements (prix à la part, mini 6 personnes)

Gratin dauphinois (pur crème)	3.10€
Gratin dauphinois aux cèpes	3.40€
Plat au four	2.10€
Morilles à la crème (150Gr)	10.90€
Pommes dauphines	2.90€
Crumble aux légumes	4.20€
Riz pilaf aux petits légumes	2.40€
Riz pilaf nature	2.10€
Flan de courgettes	1.70€
Carottes caramélisées	3.10€
Champignons persillées	3.10€
Champignons à la crème	3.10€
Râpée de pommes de terre	2.50€
Tarte tatin de légumes	4.20€

Les buffets Froids

Les Plats uniques (prix à la part, mini 6 personnes)

Paëlla Royale (Riz, chorizo, cuisse de poulet, petits pois et fruits de mers frais)	8.20€
Tartiflette et jambon cru (pommes de terre,crème, oignons, lardon et reblochon)	7.80€
Couscous (légumes, semoule, bœuf, merguez et poulet)	8.50€
(légumes, semoule, agneau, merguez et poulet)	9.00€
Choucroute garnie (pommes de terre, choux, saucisse de strasbourg,saucisse fumé, lard, saucisson à l'ail)	7.80€
Lasagne bolognaise (bœuf et porc)	7.00€
Lasagne saumon et épinard	7.20€
Hachis parmentier au canard confits	7.90€
Truffade et jambon cru (pommes de terre, oignons, lardon et tome fraiche)	8.20€
Tajine de canard aux citrons confits, olives et semoule aux raisins	7.90€
Moussaka	8.50€
Saucisse de Toulouse et lentilles vertes du Puy	7,20€
Aligot et saucisse	7,50€
Poulet basquaise et riz pilaf	7,50€
Gratin jambon blanc, quenelles et courgettes	7,20€
Chili con carne et riz pilaf	7,50€
Petit salé aux lentilles vertes du Puy	7,50€

Les tarifs sont dégressifs à partir de 20 parts, renseignez-vous !!

Les salades (3.20€ la part)

Salade de taboulé
Salade de lentilles vertes du puy aux petits lardons
Macédoine de légumes
Salade de pâtes au thon et tomates
salade de riz au thon et œuf
carottes râpées aux raisins secs
salade de tomates, Mozza et basilic
salade piémontaise aux cervelas
salade de surimi, carottes et ananas
salade de perles marines
salade de choux, jambon et fromage
salade de haricots et tomates

La charcuterie (4,50€ la part)

(accompagnée de beurre et cornichons)

Jambon cru, saucisson et pâté en croûte
jambon blanc, terrine de campagne et saucisson
jambon cru, jambonnette et pâté en croûte

Les viandes froides (accompagnée de cornichon et moutarde)

rôti de dinde	2.50€
rôti de bœuf	3.00€
rôti de veau	3.00€
rôti de veau provençal	3.50€
rôti de porc	2.50€

Exemples de buffets froids

Buffet de 5 à 20 personnes

2 sortes de salades, 2 tranches de viande	9,90€
2 sortes de salade, 1 tranche de viande, 1 assortiment de charcuterie	10,90€

A partir de 21 personnes

4 sortes de salade, 1 assortiment de charcuterie et 1 viande aux choix	10.90€
4 sortes de salade, 2 tranches de viande	9.10€

Il s'agit d'exemples de buffets, n'hésitez pas a me consulter pour
toutes questions.

Prix valable jusqu'au 30 juillet 2026

La cuisine d'Angèle
7 pl général Leclerc
43600 sainte sigolène
04/71/75/41/60 ou 06/99/5343/54