**LES PEPITES BRESSANES**

**CARTES ET TARIFS 2022**

APERITIFS

**-Feuilleté apéritifs** 3€/pers (5 pièces)

-**Paniers de crudités** 2€90 /pers

Radis, choux fleurs, endives, tomate cerise, carottes

-**Sauces paniers de crudités** 1€80 /pers

Fromagère, Tapenade, Cocktail

-**Tarte au fromage** plaque 36 portions16€

-**Tarte à l’oignon** plaque 36 portions 16€

-**Quiche** plaque 36 portions 16€

-**Fougasses ou Pizza** plaque 24 portions 13€50

3 fromages, jambon/champignon, chorizo

**-Assortiment Apéritif (mini tartelette et toast froids) les 10** 17€

(mousse poivron chorizo, mousse crabe crevette, saumon et sa gelée d’agrume…)

**-Assortiment Apéritif(mini tartelette chaud) les 10** 18€

(saint jacques, saumon crème citronnée, Escargot crème persillée, tarte oignon…)

**-Assortiment mini pain burger froid les 10** 17€

(tapenade olive jambon cru parmesan, fromage persillée jambon blanc tomate confite…)

-**Verrines**

Avocat/thon 2€/pers

Gaspacho du moment (selon saison) 2€/pers

ENTREE FROIDE

-**Roti de porc** 3€/pers

-**Salades** 5€/pers

Taboulé, Riz/thon, Pâte pesto, tomates, carotte rapée…….

**-Pâté Croute Portion Petit Panier**(poulet/champignon) 3€50 pièce

**-Foie Gras maison Mi Cuit** 95€ le kg

ENTREE CHAUDE

**-Mousseline de Cabillaud sauce crustacé** 7€ pièce

**-Mousseline de Saint Jacques sauce crustacé** 9€95 pièce

**-Mousseline de Saint Jacques sauce homardine et homard** 15€90 pièce

**Accompagné de riz sauvage**

(Servi comme plat chaud)

PLATS CHAUDS

-**Bréchets de poulet à la persillade** 8€50 /pers

**-Bréchets de poulet à la crème d’Etrez** 8€95 /pers

-**Poulet Basquaise** 9€90/pers

Poulet fermier

-**Poulet de Bresse à la crème** 14€90/pers

Quart de poulet sup morilles 5€/pers

-**Poulet de Bresse à la crème et vin jaune** 14€95/pers

Quart de poulet sup morilles 5€/pers

**-Poulet fermier de Bresse à la crème** 12€90/pers

Quart de poulet ou Supreme sup morilles 5€/pers

**-Poulet fermier de Bresse à la crème et vin jaune** 12€95/pers

Quart de poulet ou Supreme sup morilles 5€/pers

-**Paëlla**

Poulet fermier(cuisse et haut de cuisse), chorizo, petit pois, poivrons, oignons, riz, Moules, Crevettes 9€95/pers

OPTION GAMBAS 10€50/pers

-**Tajine de poulet aux abricots**  9€95/pers

Poulet fermier

-**Couscous**  13.95€/pers

Poulet fermier, collier et sauté ou épaule d’agneau,

Merguez, légumes frais, semoule, harissa

-**Bressiflette** 9€95/pers

Poulet fermier, pomme de terre, crème, Bresse Bleu sup salade verte 0€50

Echalotes

**-Marmite du pêcheur sauce safranée** 12€/pers

(Dos de cabillaud, Saumon, Lotte, Moule, crevette)

-**Tartiflette**  6€95/pers

Pomme de terre, lard, crème, oignons, reblochon sup salade verte 0€50-**Tartiflette + plateau de charcuterie** 9€/pers

Tartiflette, jambon blanc, jambon cru, saucisson/rosette sup salade verte 0€50

**-Jambon cuisson lente et sa sauce relevée** 8€90 /pers

Uniquement à partir de 30 personnes

**-Daube provencale** 9€ /pers

**-Souris d’agneau confite au thym et son jus en réduction** suivant le cours

**-Cuisse de pintade fermière confite aux parfums d’été** 9€50/pers

**-Poulet aux écrevisses** 13€95/pers (fermier)

15€95/pers (Bresse)

**-Chili con carné** 9€/pers

ACCOMPAGNEMENTS

-**Gratin dauphinois à la crème de Bresse** 3€20/pers

Crème d’Etrez

-**Crêpe parmentière** 1€50 pièce

-**Riz** 1€50/pers

**-Mousseline de courgette** 2€ pièce

FROMAGE/DESSERTS

-**Fromage blanc Etrez+crème d’Etrez** 2€50/pers

-**Tarte Bressane crème sucre** 8 parts 8€

-**Tarte Bressane crème praline 8 parts** 8€50

**-Salade de fruit frais** 4€ par pers

**-Brioche** 1€30 par pers

**-Assortiment mignardise sucrée** 3€ pièce

(tartelettes citrons, chocolat lait, fruits, pralinade…)

**POSSIBILITE DE CREER VOTRE MENU, DEMANDEZ UN DEVIS**

EXEMPLE MENU :

 Apéritif Varié (tartes fromages, oignons, quiches, fougasses, Dips de légumes crus et sa flopée de sauces...)

 Bréchets persillés+gratin

 Fromage Blanc + crème

Tarte Bressane

25€95 par personne

**LIVRAISON**:

Gratuite jusqu’à 15km au-delà 1€ du kilomètre

**PRESTATION SUR PLACE**

Pour une prestation sur place il faut rajouter un coût horaire de 30€ttc de l'heure (la prestation inclus le déplacement, l'élaboration des plats, le dressage des assiettes, nettoyage partie cuisine), démarrage de la prestation à l'arrivée sur le lieu d’évènement, électricité nécessaire sauf pour paella

100 personnes et plus remise 5% sur les plats

LES PEPITES BRESSANES

TEL : 06 78 62 74 92

willylamberet@yahoo.fr