

LES PEPITES BRESSANES

CARTES ET TARIFS 2023

APERITIFS

-Feuilleté apéritifs		4€50/pers (5 pièces)
-Tarte au fromage	plaque 40 portions	18€
-Tarte à l'oignon	plaque 40 portions	18€
-Quiche	plaque 40 portions	18€
-Pizza	plaque 40 portions	16€
-Fougasses	plaque 24 portions	14€
3 fromages, jambon/champignon, chorizo		
-Assortiment Apéritif (mini tartelette et toast froids) les 10		18€
(mousse poivron chorizo, mousse crabe crevette, saumon et sa gelée d'agrumes...)		
-Assortiment Apéritif(mini tartelette chaud) les 10		19€
(saint jacques, saumon crème citronnée, Escargot crème persillée, tarte oignon...)		
-Assortiment mini pain burger froid les 10		18€
(tapenade olive jambon cru parmesan, fromage persillée jambon blanc tomate confite...)		
-Verrines		
Avocat/thon		2€20/pers
Mousse de poivrons confits		2€20/pers

ENTREE FROIDE

-Roti de porc (2 tranches)	3€/pers
-Roti de bœuf (2 tranches)	4€/pers
-Cuisse de poulet fermier rôtie	4€/pers
-Salades Taboulé, Riz/thon, Pâte pesto, tomates, carotte rapée.....	4€/pers
-Salade Bressane Salade, mais, lardons, foie de volaille, croutons	3€50/pers
-Salade César Salade, poulet, parmesan, lardons fumés, croutons	5€/pers
-Pâté Croûte Portion (Forme de Petit Panier)(poulet/champignon)	3€50 pièce
-Pâté Croûte tranche (poulet/champignon)	25€ le kg
-Terrine de volaille maison	5€/pers
-Terrine de canard maison	6€/pers
-Foie Gras maison Mi Cuit	10€ les 70gr
-Saumon Gravlax	12€/pers les 150gr
-Tartare de Saint Jacques et mangue marinade fruit de la passion	14€/pers les 150gr

ENTREE CHAUDE

-Mousseline de Cabillaud sauce crustacé	9€ pièce
-Mousseline de Saint Jacques sauce crustacé	12€ pièce
-Mousseline de Saint Jacques sauce homardine et homard Accompagné de riz sauvage (en plat)	18€ pièce
-Cassolette d'escargots de la maison Grandjean a la crème d'ail persillée	12€/pers (8 escargots)
-Fondue de poireaux et Saint Jacques	10€/pers (3 St Jacques)
-Gratin de fruits de mer	12€/pers

PLATS CHAUDS

-Bréchets de poulet à la persillade	9€50 /pers les 200gr
-Bréchets de poulet à la crème d'Étrez	9€90 /pers les 200gr
-Poulet Basquaise	10€/pers
Poulet fermier	
-Poulet de Bresse à la crème	18€90/pers
Quart de poulet	sup morilles 5€/pers
-Poulet de Bresse à la crème et vin jaune	18€90/pers
Quart de poulet	sup morilles 5€/pers
-Poulet fermier de Bresse à la crème	14€/pers
Quart de poulet ou Supreme	sup morilles 5€/pers
-Poulet fermier de Bresse à la crème et vin jaune	14€/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	10€50/pers
OPTION GAMBAS	11€/pers
-Tajine de poulet aux abricots	11€/pers
Poulet fermier	
-Couscous	15€/pers
Poulet fermier, collier et sauté ou épaule d'agneau, Merguez, légumes frais, semoule, harissa	
-Bressiflette	10€/pers
Poulet fermier, pomme de terre, crème, Bresse Bleu Echalotes	sup salade verte 0€50

-Marmite du pêcheur sauce safranée	12€/pers
(Dos de cabillaud, Saumon, Lotte, Moule, crevette)	
-Tartiflette	9€/pers
Pomme de terre, lard, crème, oignons, reblochon	sup salade verte 0€50-
Tartiflette + plateau de charcuterie	12€/pers
Tartiflette, jambon blanc, jambon cru, saucisson/rosette	sup salade verte 0€50
-Jambon cuisson lente et sa sauce relevée ou madère	9€90 /pers
Uniquement à partir de 30 personnes	
-Daube provençale	10€ /pers
-Souris d'agneau confite au thym et son jus en réduction	suitant le cours
-Suprême de pintade fermière	13€/pers
-Poulet aux écrevisses	14€95/pers (fermier)
	19€95/pers (Bresse)
-Chili con carné	9€50/pers
-Bœuf Bourguignon	10€/pers
-Blanquette de veau	11€50/pers
-Pot au feu	8€/pers
-Diots de Savoie au vin rouge (2 par pers)	7€50/pers
-Filet mignon de porc cuisson basse température	9€50/pers
Sauce forestière ou poivre vert ou jus en réduction au thym	
-Filets de veaux cuisson basse température	20€/pers
Sauce forestière ou poivre vert ou jus en réduction au thym	
Ou sauce foie gras	

ACCOMPAGNEMENTS

-Gratin dauphinois à la crème de Bresse	3€20/pers
Crème d'Étrez	
-Crêpe parmentière	1€20 pièce
-Riz sauvage	1€50/pers
-Risotto au parmesan	2€/pers
-Flan de courgette	2€50 pièce
-Flan d'échalotte	2€50 pièce
-Flan de potimarron	2€50 pièce
-Flan de champignon	2€50 pièce
-Tomate provençale	1€80 pièce

FROMAGE

-Fromage blanc Étrez+crème d'Étrez	2€50/pers
-Plateau de fromage	6€/pers
Comté, Bleu de Bresse, Brie, Fromage de chèvre	

DESSERTS

-Tarte Bressane crème sucre 8 parts	8€50
-Tarte Bressane crème praline 8 parts	8€90
-Salade de fruit frais	4€ par pers
-Brioche	1€30 par pers
-Royal Chocolat (Mousse chocolat et biscuit craquant)	5€/pers
-Trianon (Mousse au 3 chocolats et génoise chocolat)	5€/pers
-Fraisier	5€/pers
-Framboisier	5€/pers
-Vaucluse	5€/pers
(Génoise, crème mousseline et framboises, chantilly et copeaux de chocolat blanc)	
-Forêt Noire	5€/pers
-Normand	5€/pers
(Mousse caramel, pommes caramélisés et biscuit craquant au praliné)	

LES MENUS

MENU TERROIR 20€

Salade Bressanes
Bréchets persillés / Gratin Dauphinois
Fromage Blanc + crème
Tarte Bressane

MENU 30€

Terrine de volaille
ou Pâté croûte
ou Salade Bressanes

Cuisse de poulet fermier
au vin jaune ou rôtie et son jus au thym
ou Magret de Canard
au poivre vert ou miel et vinaigre balsamique
(Accompagnement au choix)

Plateau de fromage sec ou fromage blanc crème

Dessert au choix

MENU 35€

Saumon Gravlax

Ou Cassolette d'escargot à la crème d'ail persillée

Ou Mousse de Saint Jacques sauce homardine

Suprême de poulet fermier
Aux écrevisses ou a la crème et vin jaune

Ou Suprême de pintade fermière
Sauce forestière ou jus en réduction au thym

Ou Pavé de Sandre sauce au Noilly Prat

Plateau de fromage sec ou fromage blanc crème

Dessert au choix

MENU 35€

Assortiment apéritif 8 pièces/pers

Suprême de poulet fermier
Aux écrevisses ou a la crème et vin jaune

Ou Suprême de pintade fermière
Sauce forestière ou jus en réduction au thym

Plateau de fromage sec ou fromage blanc crème

Dessert au choix

POSSIBILITE DE CREER VOTRE MENU, DEMANDEZ UN DEVIS

LIVRAISON :

Gratuite jusqu'à 10km 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

SERVICE

Serveur/Serveuse 30€ttc/heure par serveur

LES PEPITES BRESSANES

TEL : 06 78 62 74 92

willylamberet@yahoo.fr