LES PEPITES BRESSANES

CARTES ET TARIFS 2020

APERITIFS

-Feuilleté apéritifs 2€/pers (5 pièces)

-**Paniers de crudités** 2€80 /pers

Radis, choux fleurs, endives, tomate cerise, carottes

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

Fromagère, Tapenade, Cocktail

-**Tarte au fromage** plaque 36 portions 15€

-**Tarte à l'oignon** plaque 36 portions 15€

-**Quiche** plaque 36 portions 15€

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

3 fromages, jambon/champignon, chorizo

-Assortiment Apéritif (mini tartelette et toast froids) les 10 14€

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

-Assortiment Apéritif(mini tartelette chaud) les 10 15€

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

-Assortiment mini pain burger froid les 10 14€

(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€90 pièce

-Mousseline de Saint Jacques sauce homardine et homard 14€90 pièce

Accompagné de riz sauvage

(Servi comme plat chaud)

PLATS CHAUDS

-**Bréchets de poulet à la persillade** 7€90 /pers

-Bréchets de poulet à la crème d'Etrez 8€90 /pers

-**Poulet Basquaise** 9€50/pers

Poulet fermier

-**Poulet de Bresse à la crème** 14€80/pers

Quart de poulet sup morilles 3€/pers

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

Quart de poulet sup morilles 3€/pers

-Poulet fermier de Bresse à la crème 12€80/pers

Quart de poulet ou Supreme sup morilles 3€/pers

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

Quart de poulet ou Supreme sup morilles 3€/pers

-**Paëlla**

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

OPTION GAMBAS 9€50/pers

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

Poulet fermier

-**Couscous** 13.50€/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€50/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€50 /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 12€95/pers (fermier)

14€95/pers (Bresse)

-Chili con carné 9€/pers

ACCOMPAGNEMENTS

-**Gratin dauphinois à la crème de Bresse** 2€90/pers

Crème d'Etrez

-**Crêpe parmentière**	1€50 pièce
-**Riz**	1€50/pers
-Mousseline de courgette	1€90 pièce

FROMAGE/DESSERTS

-**Fromage blanc Etrez+crème d'Etrez**	2€/pers
-**Tarte Bressane crème sucre** 8 parts	8€
-**Tarte Bressane crème praline 8 parts**	8€50
-Salade de fruit frais	3€ par pers
-Brioche	1€30 par pers
-Assortiment mignardise sucrée	2€ 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

22€90 par personne

LIVRAISON :

Gratuite jusqu'à 15km au-delà 0€50 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

De 50 à 100 personnes remise 5% sur les plats

100 personnes et plus remise 8% sur les plats

LES PEPITES BRESSANES

TEL : 06 78 62 74 92

willylamberet@yahoo.fr