

LES PEPITES BRESSANES

CARTES ET TARIFS 2026

APERITIFS

-Feuilleté apéritifs		48€ le kg
-Tarte au fromage	plaque 40 portions	20€
-Tarte à l'oignon	plaque 40 portions	20€
-Quiche	plaque 40 portions	20€
-Pizza	plaque 40 portions	17€
-Fougasses	plaque 24 portions	15€

3 fromages, jambon/champignon, chorizo

COCKTAILS

Cocktail « délice » 6 pièces 12€ par personne

Pièces froides

- mini pain beurre rosette
- mini pain beurre jambon cru
- mini pain fromage persillé saumon fumé
- Verrine mousse guacamole miette de saumon fumé

Pièces chaudes

- tartelette escargots persillade
- tartelette Saint jacques homardine

Cocktail « saveur » 8 pièces 16€ par personnes

Pièces froides

- mini pain beurre rosette
- mini pain beurre jambon cru
- mini pain fromage persillé saumon fumé
- Verrine mousse guacamole miette de saumon fumé
- tartelette œuf de caille tomate cerise crevette décortiquée sur son lit de mayonnaise
- tartelette tartare de légumes chiffonnade de bœuf pointe balsamique

Pièces chaudes

- tartelette escargots persillade
- tartelette Saint jacques homardine

Cocktail « harmonie » 10 pièces 21€ par personne

Pièces froides

- mini pain beurre rosette
- mini pain beurre jambon cru
- mini pain fromage persillé saumon fumé
- Verrine mousse guacamole miette de saumon fumé
- Verrine mousse de poivrons confits et ses dés de chorizo
- Toast pain d'épice foie gras confit de figue

Pièces chaudes

- tartelette escargots persillade
- tartelette Saint jacques homardine
- petite mousse de truite sauce crustacé
- grenouilles désossées crèmes persillées

Cocktail « Les Pépites » 12 pièces 25€ par personne

Pièces froides

- mini pain beurre rosette
- mini pain beurre jambon cru
- mini pain fromage persillé saumon fumé
- Verrine mousse guacamole miette de saumon fumé
- Verrine mousse de poivrons confits et ses dés de chorizo
- Toast pain d'épice foie gras confit de figue
- tartelette œuf de caille tomate cerise crevette décortiquée sur son lit de mayonnaise
- tartelette tartare de légumes chiffonnade de bœuf pointe balsamique

Pièces chaudes

- tartelette escargots persillade
- tartelette Saint jacques homardine
- verrine crumble pomme spéculos foie gras poêlé
- grenouilles désossées crèmes persillées

Cocktail végan 5 pièces 16€

- Verrine poivron rouge, tofu lentilles vertes, lentilles corail, avocat, lait de coco
- Verrine boulgour, petit pois, asperges, tomates confites, tofu, menthe
- Verrine riz, haricots rouges, lait de coco, mais, haricots blancs, tofu, raifort
- Verrine fèves de soja, quinoa, tofu, framboise
- Verrine tartare de légume

Animation Plancha 3 pièces/pers 9€ (le prix ne comprend pas le cuisinier)

- Gambas marinées au paprika
- Saint Jacques flambées au pastis
- Mini brochette de poulet tandoori
- Aiguillette de bœuf marinées

ENTREE FROIDE

Salades :

-Salade Bressane	5€/pers
Salade, maïs, lardons, foie de volaille, croutons	
-Salade César	5€/pers
Salade, poulet, parmesan, lardons fumés, croutons	
-Salade de lentilles	4€50/pers
-Salade de pâtes au pesto	4€50/pers
Pates, thon, ricotta, tomate cerise, pesto	
-Salade de riz	
Riz, dés de jambon, tomate cerise, maïs, œuf	4€50/pers
-Salade océanne	5€/pers
Riz, Surimi, tomate cerise, crevette, maïs	
-Macédoine de légumes frais	
Pomme de terre, carotte, petit pois	4€50/pers
-Taboulé	4€50/pers

Charcuterie, viande froide, poisson froid

-Roti de porc (2 tranches finement coupées)	2€50/pers
-Roti de bœuf (2 tranches finement coupées)	3€50/pers
-Cuisse de poulet fermier rôtie	4€/pers
-Pâté Croûte Portion (Forme de Petit Panier)(poulet/champignon)	4€ pièce
-Pâté Croûte (poulet/champignon)	25€ le kg
-Terrine de volaille et champignon	5€/pers
-Terrine de canard maison	6€/pers
-Foie Gras maison Mi Cuit mariné au vieil Armagnac	110€ le kg
-Terrine de sandre	7€50 la portion
-Terrine de saumon	7€ la portion

Entrée froide marinade

- | | |
|--|---------------------|
| -Carpaccio de volaille a l'estragon | 10€/pers les 150 gr |
| -Saumon Gravlax (marinade citron aneth ou fruit de la passion) | 13€/pers les 150 gr |
| -Tartare de Saint Jacques et mangue marinade fruit de la passion | 15€/pers les 150gr |

ENTREE CHAUDE

- | | |
|--|-------------------------|
| -Mousseline de Cabillaud sauce crustacé | 9€ pièce |
| -Mousseline de Saint Jacques sauce crustacé | 12€ 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 |
| -Feuilleté d'escargots à la crème d'ail persillée | 12€/pers |
| -Feuilleté de Saint Jacques fondue de poireaux | 13€/pers |
| -Feuilleté d'écrevisses sauce homardine | 13€/pers |
| -Feuilleté de grenouilles à la crème d'ail persillée | 14€/pers |

PLATS CHAUDS

Terroir

-Bréchets de poulet à la persillade	10€ /pers les 200gr
-Bréchets de poulet à la crème d'Etrez	10€50 /pers les 200gr
-Cuisse et pré cuisse de poulet fermier à la crème de Bresse	11€ la part(sup morilles 5€)
-Cuisse et pré cuisse de poulet fermier crème au vin jaune	12€ la part(sup morilles5€)
-Suprême de poulet fermier à la crème de Bresse	14€ la part(sup morilles 5€)
-Suprême de poulet fermier crème au vin jaune	15€ la part(sup morilles 5€)
-Cuisse et pré cuisse de poulet fermier aux écrevisses	13€ la part
-Suprême de poulet fermier aux écrevisses	15€ la part
-Suprême de pintade fermière	15€ la part
-Quart de poulet fermier rôti (jus en réduction au thym ou sauce vin jaune)	8€50 la part
-Bressiflette	10€50/pers
Poulet fermier, pomme de terre, crème, Bresse Bleu, Echalotes, oignons	
-Bressiflette et sa petite verdure	11€/pers
-Gâteau de foie de volaille coulis de tomate	7€/pers

On voyage

-Cuisse pré cuisse de poulet fermier à la Basquaise	10€/pers
-Paëlla	11€/pers
Poulet fermier(cuisse et haut de cuisse), chorizo, petit pois, poivrons, oignons, riz, Moules, Crevettes	
-Paella aux gambas	12€/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	

-Chili con carné	9€90/pers
-Lasagne	8€90/pers

Bienvenue à la montagne

-Tartiflette	9€/pers
Pomme de terre, lard, crème, oignons, reblochon	sup salade verte 0€80-----
-Tartiflette + plateau de charcuterie	12€/pers
(jambon blanc, jambon cru, saucisson/rosette)	sup salade verte 0€80
-Diots de Savoie à la vigneronne (2 par pers)	9€/pers

Plats viande

-Jambon cuisson lente et sa sauce relevée ou madère	10€50 /pers
Uniquement à partir de 30 personnes	
-Bœuf Bourguignon	10€50/pers
-Blanquette de veau	12€/pers
-Pot au feu	11€/pers
-Filet mignon de porc cuisson basse température	10€50/pers
Sauce forestière ou poivre vert ou jus en réduction au thym	
-Noix de veau cuisson basse température	13€/pers
Sauce forestière ou poivre vert ou jus en réduction au thym	
Ou sauce foie gras	
-Filets de veaux cuisson basse température	20€/pers
Sauce forestière ou poivre vert ou jus en réduction au thym	
Ou sauce foie gras	
-Caille farcie à la forestière sauce périgourdine	16€/pers
-Gigot d'agneau	18€/pers

Poissons

-Paupiette de saumon à l'oseille	12€/pers
-Dos de cabillaud sauce Noilly Prat	13€/pers

-Pavé de sandre sauce citronnée	14€/pers
-Lotte a l'armoricaine	16€/pers

ACCOMPAGNEMENTS

-Gratin dauphinois à la crème de Bresse	3€90/pers
Crème d'Etrez	
-Crêpe Vonassienne	1€20 pièce
-Riz sauvage	1€80/pers
-Risotto au parmesan	3€90/pers
-Flan de courgette	3€ pièce
-Flan d'échalotte	3€ pièce
-Flan de potimarron	3€ pièce
-Flan de champignon	3€ pièce
-Tomate provençale	2€ pièce
-Ratatouille	2€90/pers
-Pomme de terre papillote et sa crème échalotte ciboulette	2€50/pers

FROMAGE

-Fromage blanc Etrez+crème d'Etrez	2€50/pers
-Plateau de fromage (100gr/pers)	7€/pers
Comté, Bleu de Bresse, Brie, Fromage de chèvre mi-frais et sec	

DESSERTS

-Tarte Bressane crème sucre 8 parts	8€90
-Tarte Bressane crème praline 8 parts	9€50
-Tarte Alsacienne(appareil a flan, pommes caramélisées) 8parts	9€50
-Salade de fruit frais	4€50 par pers
-Brioche	2€ par pers
-Royal Chocolat (Mousse chocolat et biscuit craquant)	8€/pers
-Trianon (Mousse au 3 chocolats et génoise chocolat)	8€/pers
-Fraisier	8€/pers
-Framboisier	8€/pers
-Vaucluse	8€/pers
(Génoise, crème mousseline et framboises, chantilly et copeaux de chocolat blanc)	
-Forêt Noire	8€/pers
-Normand	8€/pers
(Mousse caramel, pommes caramélisés et biscuit craquant au praliné)	
-Délice Bressan (Fond succès amande garnie crème au beurre nougatine)	8€/pers
-Jour et nuit (biscuit chocolat, garniture mousseline chocolat, chantilly)	8€/pers
-Paris Brest (pate a choux, mousseline pralinée, chantilly)	
-Choux a la crème	4€50 pièce

LES MENUS

-Plateau charcuterie 5€/pers

1 Tranche jambon blanc

2 Tranches jambon cru

3 tranches rosette

Cornichons

Beurre

-Plateau viande froide 5€/pers

2 tranches rôti de porc finement tranché

2 tranches rôti de bœuf finement tranché

Cornichon

-Brunch 16€/pers

1 mini pain chocolat

1 mini croissant

1 mini pain raisin

1 Tranche jambon blanc

1 Tranches jambon cru

2 tranches rosette

Cornichons

Beurre

1 portion comté

1 portion morbier

Salade de fruits frais

Pain

MENU TERROIR 21€

Salade Bressanes

Bréchets persillés / Gratin Dauphinois

Fromage Blanc + crème

Tarte Bressane

MENU EPICURIEN 31€

Entrée aux choix

Carpaccio de volaille marinade a l'estragon

Ou

Pain de courgette coulis tomate basilic

Ou

Gâteau de foie de volaille coulis de tomate

Plat aux choix

Bréchets de poulet a la persillade et son gratin dauphinois

Ou

Filet mignon de porc cuisson basse température sauce forestière ou jus en réduction

Ou

Dos d'églefin sauce citronnée

Fromage

Fromage blanc d'etrez, crème fraiche d'Etrez

Ou

½ Saint Marcellin et son confit d'échalotte

Dessert

A choisir dans la carte des desserts

MENU PASSION 40€

Entrée aux choix

Saumon Gravlax marinade citronnée a l'aneth et baie rose

Ou

Feuilleté d'escargot à la crème d'ail persillée

Ou

Mousse de Truite sauce homardine

Plat aux choix

Suprême de poulet fermier a la crème de Bresse

Ou

Noix de veau rôtie et son jus en réduction

Ou

Dos de cabillaud crémé à la julienne de poireau

Accompagnements (2 au choix)

-Gratin dauphinois à la crème de Bresse

Crème d'Etrez

-Crêpe Vonassienne

-Riz sauvage

-Risotto au parmesan

-Flan de courgette

-Flan d'échalotte

-Flan de potimarron

-Flan de champignon

-Tomate provençale

-Ratatouille

Fromage

-Plateau de fromage

Comté, Bleu de Bresse, Brie, Fromage de chèvre mi-frais et sec

Dessert

A choisir dans la carte des desserts

MENU ELEGANCE 49€

Entrée aux choix

Foie gras mi-cuit mariné au vieil Armagnac et sa petite verdure

Ou

Feuilleté de grenouille à la crème d'ail persillée

Ou

Mousse de Saint Jacques sauce homardine et son gressin aux graines de sésames

Ou

Terrine de Sandre et sa mayonnaise cocktail et sa petite macédoine de légumes frais

Plat aux choix

Suprême de poulet fermier à la crème de Bresse au vin jaune

Ou

Suprême de poulet fermier aux écrevisses

Ou

Suprême de pintade sauce forestière

Ou

Filet de veau cuisson basse température et son jus en réduction au parfum de la garrigue

Ou

Lotte à l'armoricaine

Accompagnements (2 au choix)

- Gratin dauphinois à la crème de Bresse
- Crème d'Etrez
- Crêpe Vonassienne
- Riz sauvage
- Risotto au parmesan
- Flan de courgette
- Flan d'échalotte
- Flan de potimarron

- Flan de champignon
- Tomate provençale
- Ratatouille

Fromage

- Plateau de fromage
- Comté, Bleu de Bresse, Brie, Fromage de chèvre mi-frais et sec

Dessert

A choisir dans la carte des desserts

MENU ENFANT 13€

Filet de poulet à la crème de Bresse

Ou

Burger maison

Gratin Dauphinois

Ou

Pomme Noisette

Dessert du menu adulte

POSSIBILITE DE CREER VOTRE MENU, DEMANDEZ UN DEVIS

LIVRAISON(Suivant disponibilité) :

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), électricité nécessaire sauf pour paella

SERVICE

Une équipe de service composée de professionnel du service (Maitre d'hôtel Et Serveurs)

Equipes de Mr Ménoret Arnaud (plusieurs années Maitre d'hôtel au restaurant gastronomique Georges Blanc)

Devis réalisé en fonction de vos attentes après échange avec Mr Ménoret

LES PEPITES BRESSANES

lespepitessbressanes.fr

TEL : 06 78 62 74 92

willylamberet@yahoo.fr

