

106 Grand 'Rue  
01550 Collonges  
Tél. 04.50.59.65.10



Magasin : 04.50.59.65.10  
Portable: 06.08.56.34.53  
gaelschmitt@hotmail.com

## Menus printemps/été

### Senteurs provençales

14,80 euros par personne

Assiette antipastis :

Verrine de chèvre frais à la tapenade  
Brochette de tomate confites et mozzarella  
Crouton à l'anchoillade  
Roquette au balsamique  
\*\*\*\*\*  
Roti de porc à la sarriette  
Gratin de courgettes à l'ail  
Timbale de riz de parfumé

### Voyage en Italie...

20,90 euros par personne

Pressé de fromage frais aux antipastis  
Chiffonnade de jambon de Parme  
Saladine de roquette au balsamique  
\*\*\*\*\*  
Filet de poulet roulé aux tomates confites  
Pesto maison au basilic  
Risotto au citron  
Piperade

### Ballade dans les Dombes

18,20 euros par personne

Soufflé de truite au chablis  
Crème d'asperge verte au parmesan  
\*\*\*\*\*  
Poulet fermier à la crème de Bresse  
Gratin dauphinois  
Légumes du marché



### Fraicheur d'été

21.20 euros par personne

Tartare de saumon au yuzu  
Bruschetta aux légumes grillées et œufs de saumon  
\*\*\*\*\*  
Magret de canard rôti au piment d'Espelette  
Coulis de poivron rouge  
Haricots verts à la persillade  
Ecrasée de pomme de terre à la ciboulette

### Pour les gourmets

26,80 euros par personne

Foie gras au piment d'Espelette  
Compoté de poivron au romarin Brioche maison au safran  
Mesclun de saison  
\*\*\*\*\*

Médailillon de filet mignon grillé au romarin  
Crème d'ail

Ecrasée de patate douce à l'huile de noix  
Brochette de légumes grillées à la plancha



*Autre proposition possible sur demande*

106 Grand 'Rue  
01550 Collonges  
Tél. 04.50.59.65.10



Magasin : 04.50.59.65.10  
Portable: 06.08.56.34.53  
gaelschmitt@hotmail.com

## Buffets froid printemps/été

### Le futé

9,90 euros par personne

#### Salades :

Carottes râpées au citron  
Macédoine de légumes  
Taboulé  
Salade piémontaise

#### Viandes froides :

Rosbif au balsamique  
Rôti de volaille à la moutarde  
Plateau de charcuterie  
(jambon blanc, rosette, terrine de campagne, coppa)  
Palette de condiments et sauces variées



### L'exotique

17,20 euros par personne

#### Salades :

Pois chiches au cumin  
Carottes râpées à la menthe  
Salade riz aux légumes croquants  
Salade de patate douce à la feta et olives  
Salade Exotique  
Coleslaw  
Eventail de melon et pastèque

#### Viandes froides :

Brochettes de poulet yakitori  
Effiloché de poulet aux piments doux et coriandre  
Rôti de bœuf au basilic thaï et sésame

#### Poissons froids :

Filet de maquereaux à la mangue  
Beignets de cabillaud sauce curry citron

### Le tradition

15,60 euros par personne

#### Salades :

Raita de concombre à la ciboulette  
Carottes râpées à la crème citronnée  
Taboulé à la menthe  
Rémoulade de céleri à la pomme granny  
Salade de penne aux légumes du soleil et oignons doux  
Tomate mozzarella au basilic

#### Viandes froides :

Rôti de porc au pesto Rosso  
Rosbif sauce tartare  
Plateau de charcuterie  
(jambon blanc, rosette, terrine de campagne, coppa, bressaola)  
Palette de condiments et sauces variées

#### Poissons froids :

Terrine de saumon sauce mousseline  
Cocktail de crevettes au pamplemousse

### Le gourmet

19,20 euros par personne

#### Salades :

Salade grecque à la feta  
Carottes râpées au citron et herbes fraîches  
Salade de quinoa aux œufs de saumon  
Terrine de chèvre au basilic  
Céleri rémoulade  
Pennes aux antipastis  
Salade Piémontaise

#### Viandes froides :

Rôti de porc au pesto de basilic  
Rosbif à la roquette et copeaux de parmesan  
Plateau de charcuterie  
(jambon blanc, rosette, terrine de campagne, coppa, bressaola)  
Palette de condiments et sauces variées

#### Poissons froids :

Dés de saumon au sésame et agrumes  
Cocktail de crevettes à l'ananas

106 Grand 'Rue  
01550 Collonges  
Tél. 04.50.59.65.10



Magasin : 04.50.59.65.10  
Portable: 06.08.56.34.53  
gaelschmitt@hotmail.com

## Cocktails printemps/été

### Comme un pic nic...

*7,60 euros par personne*

Mini navette jambon-comté  
Mini Morisette au comté  
Canapé de rillettes  
Toast au saucisson de montagne  
Blinis au tartare  
Mini bagel au saumon fumé



### Pause gourmande

*9,90 euros par personne*

Wraps de saumon fumé à la pomme  
granny et roquette  
Verrine de tartare de légume à la féta  
Mini blinis de fromage frais aux œufs de  
saumon  
Bonbon de chèvre frais à la ciboulette  
Brochette de poulet terriyakı  
Verrine d'houmous aux poivrons et  
coriandre  
Brochette de tomates confites et perles  
de mozzarella  
Verrine de guacamole et Gambas au  
sésame noir  
Mini cornet au foie gras  
Jardin de légumes croquants  
Sauces variées

### Voyage, voyage

*11,80 euros par personne*

Bonbon de foie gras aux spéculoos  
Verrine de chèvre frais aux tomates  
confites, chorizo et basilic  
Tartare de saumon mangue, coriandre et  
huile d'argan  
Brochette de crevette au basilic thaï  
Mini club sandwich poulet-curry  
Bonbon de chèvre au pavot  
Cappuccino de betterave aux pointes  
d'asperge  
Jardin de légumes croquants  
Sauces variées

### Just au four...

*9,20 euros par personne*

Mini nems  
Samossa  
Brochette de crevette à la citronnelle  
Brochette de poulet yakitori  
Accras de morue  
Mini burgers  
Assortiment de feuilletés  
Panier thaï au poulet  
Mini muffins

Pains surprise : 45 euros pièce (environ 12 personnes)  
Feuilletés apéritif : 4,80 euros les 100g  
Mini quiches : 1,20 euros pièce  
Mini pizza : 1,20 euros pièce



106 Grand 'Rue  
01550 Collonges  
Tél. 04.50.59.65.10



Magasin : 04.50.59.65.10  
Portable: 06.08.56.34.53  
gaelschmitt@hotmail.com

## Plats uniques printemps/été

*Paëlla :*

*Roti de porc à la provençale*

*Bœuf aux olives :*

*Emincé de veau à la Zurichoise :*

*Curry de poulet à la patate douce :*

*Lasagnes bolognaises :*

*Poulet basquaise:*

*Tajine d'agneau à la coriandre :*

*Jambon à l'os sauce au choix :*

*Ballotin de saumon à la crème citronnée :*

*Suprême de pintade au vinaigre de framboises*

*Couscous :*

*Chili con carne :*

*Filet mignon de porc au Porto*



*12,50 euros par personne*

*8,80 euros par personne*

*8.20 euros par personne*

*11,20 euros par personne*

*9,80 euros par personne*

*7,50 euros par personne*

*8.20 euros par personne*

*10,20 euros par personne*

*7,90 euros par personne*

*11,50 euros par personne*

*9,80 euros par personne*

*12,50 euros par personne*

*8,50 euros par personne*

*11,80 euros par personne*

**Garniture de saison incluse pour chaque plat.**

106 Grand 'Rue  
01550 Collonges  
Tél. 04.50.59.65.10



Magasin : 04.50.59.65.10  
Portable: 06.08.56.34.53  
gaelschmitt@hotmail.com

## Grillades et barbecue

<i>Saucisse au curry et citron confits</i>	<i>13,80 euros le kg</i>
<i>Saucisse au piment d'Espelette</i>	<i>13,80 euros le kg</i>
<i>Saucisse aux herbes</i>	<i>13,80 euros le kg</i>
<i>Saucisse aux niçoise aux olives et tomates confites</i>	<i>13,80 euros le kg</i>
<i>Merguez</i>	<i>13,80 euros le kg</i>
<i>Chipolata</i>	<i>13,80 euros le kg</i>
<i>Boudin antillais</i>	<i>13,80 euros le kg</i>
<i>Chorizo à griller</i>	<i>13,80 euros le kg</i>
<i>Travers de porc mariné</i>	<i>13,80 euros le kg</i>
<i>Pavé de bœuf texane</i>	<i>23,80 euros le kg</i>
<i>Brochette de poulet au thym citronné</i>	<i>15,80 euros le kg</i>
<i>Brochette de bœuf au paprika</i>	<i>23,80 euros le kg</i>
<i>Brochettes de porc sauce barbecue</i>	<i>14,80 euros le kg</i>

### Formules salade barbecue :

*16,20 euros par personne*

*Salade de carottes râpée au citron*

*Salade de penne aux antipastis*

*Salade grecque à la féta*

*Mesclun de saison*

*Taboulé*

\*\*\*\*\*

*Grillade au choix*

*2 saucisses par personnes*

*2 brochettes*

*Soit 250grammes de viande*

106 Grand 'Rue  
01550 Collonges  
Tél. 04.50.59.65.10



Magasin : 04.50.59.65.10  
Portable: 06.08.56.34.53  
gaelschmitt@hotmail.com

## Desserts

<i>Tarte aux pommes</i>	<i>2,80 euro la part</i>
<i>Tropéziennne</i>	<i>2,90 euros la part</i>
<i>Tarte tatin</i>	<i>3,60 euros la part</i>
<i>Mousse au chocolat</i>	<i>3,20 euros la part</i>
<i>Papette</i>	<i>2,60 euros la part</i>

## Verrines sucrées

<i>Mini mousse coco chocolat</i>	<i>1,80 euros pièce</i>
<i>Panacotta aux fruits rouges</i>	<i>1,80 euros pièce</i>
<i>Mini tiramisu aux spéculos</i>	<i>1,80 euros pièce</i>
<i>Cappuccino de fraise à la menthe</i>	<i>1,80 euros pièce</i>
<i>Macarons assorties</i>	<i>1,80 euros pièce</i>

## Option

*Plateau de fromage*  
*(Brie, Bleu de Gex, comté)* *3,60 euros par personne*

*Pain* *1 euros par personne*

*Service en salle et cuisine*

*Serveur* : *35 euros par heure et par serveur*

*Cuisinier* : *35 euros par heure et par cuisinier*