Menu 2027

Ô Loup
SARTILLY







Menu de L'amitié

Amuse-bouche : 3 pièces / personne

- *Tartelette de houmous et pickles de légumes*
- *Toast coppa*
- *Bun's au magret de canard*

Entrée :

Un choix possible pour la totalité des convives

Froide :

- *Terrine de poisson*
- *Wraps froids jambon Italien et roquette*
- *Gâteau de crêpes*
- *Wrap au saumon et sa crème citronnée ciboulette*

OU

Chaude :

- *Feuilleté de poisson accompagné d'une sauce armoricaine*
- *Feuilleté savoyard accompagné de sa salade verte*
- *Koulibiac de poisson, sauce armoricaine*
- *Nem de volaille, curry, légumes*

Plat :

Un choix possible pour la totalité des convives

- *Jambon à l'os au cidre, pommes de terre grenailles et tomate provençale*
- *Sauté de porc au curry **ou** à la Thaï **ou** au Porto, riz et petits légumes*
- *Rougail saucisses, riz*
- *Sauté de volaille au curry **ou** à la mexicaine, riz et petits légumes*
- *Escalope à la normande, gratin dauphinois et tomate provençale*
- *Poisson du jour, pomme de terre et ratatouille*



Dessert individuel :

Un choix possible pour la totalité des convives

- *Tartelette citron meringuée*
- *Bavarois poire/chocolat*
- *Bavarois framboise **(selon la saison)***
- *Verrine pommes / caramel*
- *Verrine fruits rouges*
- *Crème brulée*

PAIN NON INCLUS DANS LE MENU

Le tarif indiqué est par personne
Réservation possible à partir de 15 personnes
Pièces végétariennes

Menu Gourmand

Amuse-bouche : 5 pièces / personne

- *Wrap jambon italien et salade*
- *Toast au saumon*
- *Tapas de légumes*
- *Croustillant de chorizo à la crème de moutarde*
- *Cuillère chinoise : andouille,compote de pommes et crème de cidre*

Entrée :

Un choix possible pour la totalité des convives

Froide :

- *Salade folle de crevettes, mangue à la thaï et vinaigrette pamplemousse*
- *Salade de saumon et ses rillettes*
- *Salade de magret de canard et son assortiment de graines*

OU

Chaude :

- *Nem de crevettes aux légumes*
- *Cassolette de poisson du jour et sa julienne de légumes*
- *Nem de boudin au deux pommes*

Plat :

Un choix possible pour la totalité des convives

- *Noix de joue de porc, mignonnette de poivre, purée grand mère et tomate provençale*
- *Filet mignon de porc sauce camembert, gratin dauphinois et ratatouille*
- *Émincé de volaille au curry **ou** à la mexicaine, riz et petits légumes*
- *Paleron de bœuf, pommes de terre grenailles et ratatouille*
- *Poisson du jour, riz et ratatouille*

Plateau de fromage



Dessert individuel :

Un choix possible pour la totalité des convives

- *Tartelette citron meringuée*
- *Bavarois poire*
- *Bavarois framboise **(selon la saison)***
- *Royal chocolat*
- *Délice fruits rouges*
- *Crème brulée*

PAIN NON INCLUS DANS LE MENU

Le tarif indiqué est par personne
Réservation possible à partir de 15 personnes
Pièces végétariennes

Menu Froid

Cocktail : 10 pièces / personne

- *Tartelette de houmous et pickles de légumes*
- *Tapas de magret fumé*
- *Tapas crevette à la thaï*
- *Toast au saumon*
- *Toast au foie gras, pain d'épices et chutney d'oignons*
- *Toast coppa*
- *Bun's au magret de canard*
- *Bun's de légumes*
- *Cuillère chinoise : Haddock et noix*
- *Cuillère chinoise : Andouille, compote de pomme et crème de cidre*

Plat :

Un choix possible pour la totalité des convives

- *1 tranche de rosbeef + 1 tranche de jambon à l'os* ***ou*** *volaille*
- *Julienne de légumes sauce pamplemousse*

Ou

- *Salade de boulgour, poivrons, concombres et estragon*

Ou

- *Pommes de terre grenailles* ***(Option)***

Plateau de fromage

PAIN NON INCLUS DANS LE MENU



Duo de desserts :

Deux choix possible pour la totalité des convives

- *Dôme Royal chocolat*
- *Dôme Délice fruits rouges*
- *Tartelette citron meringuée*
- *Verrine fruits rouges*
- *Verrine pommes caramel*
- *Verrine mangue passion*
- *Tiramisu*
- *Crème brulée*

Dessert de présentation possible

Gâteau de 20 pers environ

- *Royal chocolat*
- *Délice fruits rouges*
- *Trois chocolat*

Number Cake : Option

Gâteau de 20 pers environ

- *Fruits rouges*
- *Chocolat*
- *Fruits frais (selon la saison)*
- *Praliné*

Pyramide : Option

200 pièces

- *Macarons (diverses parfums)*
- *Choux (diverses parfums)*

Le tarif indiqué est par personne
Réservation possible à partir de 15 personnes
Pièces végétariennes

Menu des Copains

Cocktail : 10 pièces / personne

- *Tartelette de houmous et pickles de légumes*
- *Tapas de magret fumé*
- *Tapas crevette à la thaï*
- *Toast au saumon*
- *Toast au foie gras, pain d'épices et chutney d'oignons*
- *Toast coppa*
- *Bun's au magret de canard*
- *Bun's de légumes*
- *Cuillère chinoise : Haddock et noix*
- *Cuillère chinoise : Andouille, compote de pomme et crème de cidre*

Plat :

Un choix possible pour la totalité des convives

- *Tajine de volaille (oignons, carottes, abricots, raisins)*
- *Rougaille saucisses accompagné de son riz*
- *Colombo de porc, riz et petits légumes*
- *Noix de joue de porc miel romarin, gratin dauphinois*
- *Jambon à l'os, sauce au cidre, pomme de terre grenailles et tomates provençale*
- *Poisson du jour, sauce haddock riz et petits légumes*
- *Escalope à la Normande, champignons et tagliatelle*
- *Tartiflette, salade*
- *Parmentier de volaille aux champignons et salade*

Plateau de fromage

PAIN NON INCLUS DANS LE MENU



Duo de desserts :

Deux choix possible pour la totalité des convives

- *Dôme Royal chocolat*
- *Dôme Délice fruits rouges*
- *Tartelette citron meringuée*
- *Verrine fruits rouges*
- *Verrine pommes caramel*
- *Verrine mangue passion*
- *Tiramisu*
- *Crème brulée*

Dessert de présentation possible

Gâteau de 20 pers environ

- *Royal chocolat*
- *Délice fruits rouges*
- *Trois chocolat*

Number Cake : Option

Gâteau de 20 pers environ

- *Fruits rouges*
- *Chocolat*
- *Fruits frais (selon la saison)*
- *Praliné*

Pyramide : Option

200 pièces

- *Macarons (diverses parfums)*
- *Choux (diverses parfums)*

Le tarif indiqué est par personne
Réservation possible à partir de 15 personnes
Pièces végétariennes

Menu Excellence

Amuse-bouche : 5 pièces / personne

- *Toast saumon fumé*
- *Tapas boudin Normand et sa compote de pommes*
- *Toast foie gras, pain d'épices et chutney d'oignons*
- *Cuillère chinoise : haddock et noix*
- *Cuillère chinoise : andouille, compote de pommes et crème de cidre*

Entrée :

Un choix possible pour la totalité des convives

Froide :

- *Gravlax de saumon et choux rouges*
- *Salade folle de crevette à la thaï*
- *Salade de magret de canard, julienne de légumes*
- *Salade folle de légumes de saison et ses graines*

OU

Chaude :

- *Nem de canard confit aux pleurotes*
- *Poisson du jour et sa julienne de légumes*
- *Cassolette de ris de veau, légumes de saison et sa sauce morilles*
- *Tatin de ratatouille*

Plat :

Un choix possible pour la totalité des convives

- *Blanquette de veau traditionnelle, riz, légumes de saison*
- *Filet de canette rosé, pommes de terre grenailles et petits légumes*
- *Pavé de rumsteck, tomates provençale et gratin dauphinois* ***(+2.50€)***
- *Poisson du jour, sauce haddock accompagné de sa purée de patates douces et ses petits légumes*
- *Courgette farcie, purée de patates douces, petits légumes et pommes de terre*



Plateau de fromage

Duo de dessert :

Deux choix possible pour la totalité des convives

- *Dôme Royal chocolat*
- *Dôme délice fruits rouges*
- *Tartelette citron meringué*
- *Verrine mangues / passion*
- *Verrine pommes / caramel*
- *Mousse au chocolat*

PAIN NON INCLUS DANS LE MENU

Le tarif indiqué est par personne
Réservation possible à partir de 15 personnes
Pièces végétariennes

Menu Prestige

Amuse-bouche : 5 pièces / personne

- *Toast au saumon fumé*
- *Toast au foie gras, pain d'épices et chutney d'oignons*
- *Tapas de légumes*
- *Cuillère chinoise : haddock et noix*
- *Cuillère chinoise : magret de canard, abricot et figues*

Entrée :

Un choix possible pour la totalité des convives

Froide :

- *Foie gras maison et ses toasts*
- *Ceviche de poisson du jour aux agrumes*
- *Gravlax de saumon*

OU

Chaude :

- *Nem de canard confit aux pleurotes*
- *Poivron farci à la chair de crabe et huile de noix*
- *Cassolette de Saint Jacques (selon la saison), légumes et purée de céleri* ***(+2.50€)***
- *Cassolette de riz de veau, légumes de saison et sauce morilles*

Plat :

Un choix possible pour la totalité des convives

- *Dôme d'effiloché d'agneau et pleurotes, jus d'ail et estragon, purée de céleri et petits légumes.*
- *Magret de canard, crémeux à l'orange et pommes de terre grenailles, légumes de saison*
- *Tournedos de bœuf sauce morilles, jeunes légumes et purée maison* ***(+4.50€)***
- *Dos de cabillaud, purée de patates douces et jeunes légumes*

Plateau de fromage



Trilogie de dessert :

Trois choix possible pour la totalité des convives

- *Dôme Royal chocolat*
- *Dôme délice fruits rouges*
- *Tartelette citron meringué*
- *Verrine mangues / passion*
- *Verrine pommes / caramel*
- *Tartelette aux fraises (selon la saison)*
- *Tartelette au chocolat*
- *Tiramisu*
- *Mousse au chocolat*

PAIN NON INCLUS DANS LE MENU

Le tarif indiqué est par personne
Réservation possible à partir de 15 personnes
Pièces végétariennes

Menu Enfant

Entrée + plat + dessert
Plat + dessert

Entrée :

Un choix possible pour la totalité des convives

Froide :

- *Assiette Anglaise*
- *Assiette de 4 amuse-bouches (Wrap / Club sandwich)*

Plat :

Un choix possible pour la totalité des convives

- *Escalope Normande, gratin dauphinois*
- *Nuggets, purée grand mère*
- *Jambon à l'os, gratin dauphinois*

Dessert :

Un choix possible pour la totalité des convives

- *Chou à la crème*
- *Mousse au chocolat*

PAIN NON INCLUS DANS LE MENU

Le tarif indiqué est par personne
Réservation possible à partir de 15 personnes





Plat Unique

Poisson :

- *Merlu de nos côtes en julienne de légumes croquants*
- *Dos de cabillaud, purée de patates douces et légumes de saisons*
- *Lotte, effiloché de canard fumé sauce haddock et légumes fondants*
- *Filet de bar ou dorade, risotto crémeux au céleri et basilic frais*
- *Choucroute de la mer **(20 personnes minimum)***
- *Tataki de thon mi-cuit au sésame, nouilles sautées façon asiatique*
- *Brochette de Saint Jacques (selon la saison), purée de céleri et légumes du moment*

Porc :

- *Rougail de saucisses, riz*
- *Jambon à l'os au cidre **ou** au foin, pommes de terre grenailles et tomate*
- *Colombo de porc, riz et légumes en brunoise*
- *Échine rôtie au miel et romarin, tagliatelle*
- *Sauté de porc : au curry doux, **ou** à la thaï **ou** porto, riz et petits légumes*
- *Filet mignon au poivre vert , dôme de pommes de terre et ratatouille provençale*
- *Joue de porc confite au miel et romarin, gratin dauphinois*

Volaille :

- *Tajine de volaille aux abricots, carottes fondantes et oignons*
- *Émincé de volaille : au curry ou à la thaï, riz et petits légumes*
- *Poulet basquaise, riz*
- *Suprême de poulet, pommes grenailles et ratatouille maison*
- *Pintade rôtie, dôme de pommes de terre et petits légumes*
- *Filet de canette rosé, sauce framboise, purée de patates douces, petits légumes*
- *Magret de canard crémeux à l'orange, pomme grenailles et légumes de saison*

Veau :

- *Blanquette de veau traditionnelle, riz*
- *Veau Marengo à l'ancienne, tagliatelles*
- *Osso Bucco de veau mijoté, tagliatelles au jus corsé*
- *Fondant de veau, sauce aux morilles, légumes de saison et purée maison*

Agneau :

- *Gigot d'agneau rôti, pommes grenailles et tomate*
- *Gigot d'agneau bio, purée maison et légumes de saison*
- *Gigot d'agneau des prés salés (Maison François Cerbonney) jus d'huîtres*
- *Dôme d'effiloché d'agneau et pleurotes, jus d'ail estragon, purée de céleri et petits légumes*

Bœuf :

- *Lasagnes maison au bœuf, salade*
- *Joue de bœuf fondante, tagliatelles*
- *Carbonnade flamande à la bière brune, tagliatelles*
- *Paleron de bœuf confit, gratin dauphinois*
- *Pavé de rumsteak, pommes grenailles et ratatouille*
- *Tournedos de bœuf sauce morilles, légumes et purée*

Les Classiques :

- *Tartiflette, salade*
- *Couscous traditionnel aux légumes fondants, semoule fine (agneau, poulet, merguez) – **20 personnes minimum***
- *Paella royale à l'espagnole, riz safrané, fruits de mer, poulet et chorizo - **20 personnes minimum***
- *Choucroute authentique, pommes de terre vapeur, poitrine, saucisson à l'ail, saucisses de Strasbourg , chou, saucisse fumée - **20 personnes minimum** -*
- *Choucroute royale gourmande , jarret de porc, poitrine, saucisson à l'ail, saucisses variées et choux – **20 personnes minimum***
- *Poule au pot, riz*
- *Parmentier de volaille aux champignons et sa salade*

PAIN NON INCLUS DANS LE MENU

Le tarif indiqué est par personne
Réservation possible à partir de 15 personnes

Option possible

Service :

- ***Serveur :*** *(minimum 25 personnes)*
- ***Cuisinier :*** *(Minimum 25 personnes)*

Logistique :

- ***Forfait privilège :*** *mange debout, planche cocktail, table buffet et vasque à glaçons*
- ***Livraison*** *(avec ou sans retour)*
- ***Forfait lavage vaisselle buffet :*** *Plateaux, saladiers …*

(forfait obligatoire, remboursable si la vaisselle nous est rendu propre)

- ***Forfait Camion frigorifique***
- ***Forfait Camion + étuve***

Sur demande :

- ***Forfait boisson :*** *Soft, Eau et Alcool*
- ***Location de vaisselle :*** *A rendre sale (Assiettes, verreries, couverts)*
- ***Location de nappage :*** *Tissu blanc*
- ***Location de serviette :*** *Tissu blanc*
- ***Location d'étuve***



