

Menu 2026

O'Leary
SARTILLY



Menu de L'amitié

Amuse-bouche : 3 pièces / personne

- Wrap jambon italien et roquette
- Toast à l'andouille
- Cuillère chinoise saumon/pommes

Entrée :

Un choix possible pour la totalité des convives

Froide :

- Terrine de poisson
- Assiette de wraps froids jambon italien et roquette
- Tomates farcies au thon, mayonnaise
- 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
- Kouloubiac de poisson, sauce armoricaine
- Velouté ou soupe du jour
- Nem de volaille, curry, légumes

Plat :

Un choix possible pour la totalité des convives

- Noix de joue de porc, purée Grand Mère et tomates provençales
- Sauté de porc au curry, 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 tomates provençales
- Poisson du jour, pomme de terre grenaille 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 brûlée

Tarif TTC par personne
Minimum 10 personnes



Menu Gourmand

Amuse-bouche : 5 pièces / personne

- Wrap jambon italien et roquette
- Toast au saumon
- Toast à la coppa
- Verrine poulet et tomates concassées
- Cuillère chinoise saumon/pommes

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
- Poisson du jour et sa julienne de légumes
- Cassolette de gésiers et pommes de terre, salade vinaigrette balsamique

Plat :

Un choix possible pour la totalité des convives

- Noix de joue de porc, purée Grand Mère et tomates provençales
- Filet mignon de porc sauce camembert, gratin dauphinois et ratatouille
- Sauté de volaille au curry avec riz et petits légumes
- Sauté de volaille au curry ou à la mexicaine, riz et petits légumes
- Noix de joue de boeuf, pomme de terre grenailles et ratatouille **(option)**
- Poisson du jour, riz et ratatouille

Plateau de fromage et salade



Dessert individuel :

Un choix possible pour la totalité des convives

- Tartelette citron meringuée
- Bavaois poire/chocolat
- Bavaois framboise **(selon la saison)**
- Royal chocolat
- Délice fruits rouges
- Crème brûlée

Tarif TTC par personne
Minimum 10 personnes



Menu Froid

Cocktail : 12 pièces / personne

- Tartelette de rillettes de maquereaux au basilic
- Tartelette de rillettes de poulet
- Tapas au magret fumé maison
- Tapas boudin Normand et sa compote de pommes
- Verrine de crevettes / mangue à la thai
- Toast au saumon fumé
- Toast au foie gras
- Toast à l'andouille et à la crème de moutarde à l'ancienne
- Wrap jambon Italien et roquette
- Wrap saumon et sa crème citronnée ciboulette
- Cuillère chinoise saumon / pomme
- Cuillère chinoise magret de canard fumé

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 et salade



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 brûlée

Dessert de présentation : Option

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)

Tarif TTC par personne
Minimum 10 personnes



Menu des Copains

Cocktail : 12 pièces / personne

- Tartelette de rillettes de maquereaux au basilic
- Tartelette de rillettes de poulet
- Tapas au magret fumé maison
- Tapas boudin Normand et sa compote de pommes
- Verrine de crevettes / mangue à la thai
- Toast au saumon fumé
- Toast au foie gras
- Toast à l'andouille et à la crème de moutarde à l'ancienne
- Wrap jambon Italien et roquette
- Wrap saumon et sa crème citronné ciboulette
- Cuillère chinoise saumon / pomme
- Cuillère chinoise magret de canard fumé

Plat :

Un choix possible pour la totalité des convives

- Tajine de volaille (oignons, carottes, abricots, raisins)
- Rougaille saucisses accompagné de son riz
- Columbo 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 canard aux pleurotes et salade
- Gigot d'agneau en rôtissoire possible (**Option**)

Plateau de fromage et salade

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 brûlée

Dessert de présentation : Option

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)

Tarif TTC par personne
Minimum 10 personnes



Menu Excellence

Amuse-bouche : 5 pièces / personne

- Toast saumon fumé
- Tapas boudin Normand et sa compote de pommes
- Toast filet mignon de porc fumé maison
- Cuillère chinoise crème de citron, crevette, graines de sésames
- Cuillère chinoise au magret de canard, abricot et figues

Entrée :

Un choix possible pour la totalité des convives

Froide :

- Rouleau de viande de grison à la mangue, roquette
- Salade folle de crevette à la thaï
- Salade de magret de canard et son assortiment de graines
- Verrine avocats, mangues et fromage frais **(Végétarien)**

OU

Chaude :

- Nem de canard au foie gras
- Poisson du jour et sa julienne de légumes
- Cassolette de ris de veau, légumes de saison et sa sauce morilles
- Nem de légumes **(Végétarien)**

Plat :

Un choix possible pour la totalité des convives

- Noix de joue de porc, purée Grand Mère et tomates provençales
- Filet de canette rosé, pommes de terre grenailles et petits légumes
- Pavé de rumsteck, tomates provençale et gratin dauphinois **(Option)**
- Poisson du jour, sauce au beurre blanc basilic accompagné de sa purée de patates douces et ses petits légumes
- Tagliatelle au pesto et tomates séchées **(Végétarien)**



Plateau de fromage et salade

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

Tarif TTC par personne
Minimum 10 personnes



Menu Végétarien

Amuse-bouche : 5 pièces / personne

- Cuillère chinoise tomates, mozzarella
- Cuillère chinoise betterave, concombre et radis
- Pics de légumes
- Verrine de bulles de melon, pastèque et melon jaune (selon la saison)
- Wrap aux légumes grillés

Entrée :

Un choix possible pour la totalité des convives

Froide :

- Rouleau de courgette farcie au fromage frais
- Verrine avocats, mangues et fromage frais
- Salade de tomates à l'ancienne, basilic et pesto

OU

Chaude :

- Nem de légumes
- Croustillant de chèvre miel

Plat :

Un choix possible pour la totalité des convives

- Assiette de pâte au pesto, tomates séchées et basilic
- Riz au curry et petits légumes
- Courgette farcie, semoule et petits légumes



Plateau de fromage et salade

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

Tarif TTC par personne
Minimum 10 personnes



Menu Prestige

Amuse-bouche : 5 pièces / personne

- Toast au saumon fumé
- Toast au foie gras maison
- Tapas boudin Normand et sa compote de pomme
- Cuillère chinoise crème de citron, crevette aux graines de sésames
- Cuillère chinoise au magret de canard / abricots / figues

Entrée :

Un choix possible pour la totalité des convives

Froide :

- Foie gras maison et ses toasts
- Carpaccio de poisson, basilic
- Gravlax de saumon
- Rouleaux de courgette farcie au fromage frais **(Végétarien)**

OU

Chaude :

- Nem de canard au foie gras
- Cassolette de Saint jacques (selon la saison), légumes du moment et purée de céleri
- Cassolette de homard accompagnée de légumes de saison **(Option)**
- Croustillant de chèvre au miel **(Végétarien)**

Plat :

Un choix possible pour la totalité des convives

- Noix de joue de porc confite au miel et romarin, gratin dauphinois et ratatouille
- Magret de canard, pommes de terre grenailles et légumes de saison
- Tournedos de bœuf sauce morilles, jeunes légumes et purée maison (Option)
- Dos de cabillaud, basilic, purée de patates douces et jeunes légumes
- Tagliatelle au pesto et tomates séchées **(Végétarien)**



Plateau de fromage et salade

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

Tarif TTC par personne
Minimum 10 personnes



Menu Enfant

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

Tarif TTC par personne
Minimum 10 personnes



Option possible

Service :

- **Serveur** : (minimum 25 personnes)
Prestation le midi : de 11h à 16h30
Prestation le soir : de 18h à 1h du matin
- **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)

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'été**

