

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
- Kouloubiac 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
- Bavaois poire/chocolat
- Bavaois framboise (**selon la saison**)
- Verrine pommes / caramel
- Verrine fruits rouges
- Crème brûlée

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 et salade



Dessert individuel :

Un choix possible pour la totalité des convives

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

PAIN NON INCLUS DANS LE MENU

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



Menu Froid

Cocktail : 12 pièces / personne

- Tartelette à la sardine
- Tartelette de houmous et pickles de légumes 🌿
- Tapas de magret fumé
- Tapas boudin normande et sa compote de pommes
- 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 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 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)

PAIN NON INCLUS DANS LE MENU

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



Menu des Copains

Cocktail : 12 pièces / personne

- Tartelette à la sardine
- Tartelette de houmous et pickles de légumes 🌱
- Tapas de magret fumé
- Tapas boudin normande et sa compote de pommes
- 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 et salade

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 brûlée

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 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

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 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

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** : Tissue blanc
- **Location de serviette** : Tissue blanc
- **Location d'étuve**

