

## Entrées froides

	tarifs nets en €:	portion	petite p.
<i>Tendres légumes à l'huile de noix</i> .....	8,-		4,50
<i>Assiette de crudités</i> .....	9,-		5,50
<i>Saladine de saison aux pignons de pin et copeaux de Parmesan</i> .....	10,-		5,50
<i>Tête de Porc en persillade &lt; maison &gt;</i> .....	11,-		6,-
<i>Tomate et Mozzarella à l'huile d'olive et au basilic</i> .....	12,-		6,50
<i>Salade panachée aux lardons</i> .....	12,-		6,50
<i>Salade Mixte (salade, Cervelas, Emmenthal râpé, tomates, œuf dur)</i> .....	12,-		6,50
<i>Pâté en croûte &lt; maison &gt;</i> .....	12,-		6,50
<i>Assiette de charcuterie</i> .....	12,-		6,50
<i>Salade des Îles (salade, cœur de palmier, maïs, fruit, blanc de poulet, )</i> .....	12,-		6,50
<i>Salade César (salade, blanc de poulet, copeaux de Parmesan, tomates)</i> .....	12,-		6,50
<i>Salade panachée aux crottins de Chavignols rôtis</i> .....	12,50		7,-
<i>Cocktail d'Écrevisse et d'Avocat parfumé au Citron vert</i> .....	13,50		7,-
<i>Salade aux Noix de Saint-Jacques poêlées</i> .....	15,-		7,50
<i>Terrine de Foie gras de canard, à la Fleur de sel</i> .....	15,50		7,50
<i>Salade Palais Gourmand</i> .....	16,-		8,50
<i>(salade, saumon fumé, foie gras de canard, gambas)</i>			

## Entrées chaudes

	tarifs nets en €:	portion	petite p.
<i>Potage de légumes</i> .....	8,-		4,50
<i>Crème de Crustacés aux croûtons aillés</i> .....	10,-		5,50
<i>Assiette de Légumes du soleil à la Mozzarella et au Basilic</i> .....	10,-		5,50
<i>Fricassée de Champignons</i> .....	12,50		7,-
<i>Escalope de Foie gras de canard poêlée accompagnée de fruits et confiture</i> .....	19,50		11,90

## Pâtes

*tarifs nets en €*

<i>Penne Napolitaine (sauce tomate, basilic).....</i>	<i>12,50</i>
<i>Spaghetti Carbonara (crème, lardons, œuf, fromage).....</i>	<i>13,50</i>
<i>Spaghetti aux Fruits de Mer (sauce tomate et crème, fruits de mer).....</i>	<i>14,50</i>
<i>Gnocchi au Pesto ..... (pignons de pin, noix, basilic, Parmesan râpé)</i>	<i>14,50</i>
<i>Trofie Liguri Florentina (crème, épinards frais, œuf poché).....</i>	<i>14,50</i>
<i>Gnocchi aux trois Fromages (Gorgonzola, Tomme, Parmesan).....</i>	<i>15,50</i>
<i>Fettucine aux Ecrevisses, sauce safranée ...</i>	<i>15,50</i>
<i>Pasta al salmone (tagliatelles au saumon fumé).....</i>	<i>15,50</i>
<i>Tagliatelle aux Gambas.....</i>	<i>17,50</i>
<i>Tagliatelle aux Noix de Saint Jacques, Crème et Ciboulette .....</i>	<i>18,50</i>

## Poissons , escargots et crustacés

	<i>prix nets en €</i>
<i>Cuisses de Grenouille aux Arômes de Provence .....</i>	<i>16,50</i>
<i>Choucroute aux Poissons.....</i>	<i>17,50</i>
<i>cuite à la vapeur dans son panier de Bambou , à l'huile d'olive</i>	
<i>Pavé de Saumon, sauce aux baies roses.....</i>	<i>17,50</i>
<i>Filet de Sandre poêlé, parfumé au jus d'Orange.....</i>	<i>18,50</i>
<i>Filet de Sandre au Riesling.....</i>	<i>18,50</i>
<i>Filet de Daurade.....</i>	<i>18,50</i>
<i>façon "Palais Gourmand " gratiné à la Tomate et au Basilic</i>	
<i>Orata alle erbe (daurade poêlée aux herbes).....</i>	<i>18,50</i>
<i>Noix de Saint Jacques et Gambas , sauce aigre-douce.....</i>	<i>18,50</i>
<i>Cassiolette d'Escargots et Champignons.....</i>	<i>18,50</i>
<i>Gratin de la mer au Brandy .....</i>	<i>19,50</i>
<i>gambas, saumon, daurade, noix de Saint Jacques</i>	
<i>Trilogie de Poissons .....</i>	<i>19,50</i>
<i>sandre, saumon, daurade , façon Matelote</i>	
<i>Fritto misto di mare (divers poissons frits).....</i>	<i>19,50</i>

## Viandes

*prix nets en €*

<i>Filet mignon de Porc aux Champignons.....</i>	<i>18,50</i>
<i>Mikado de Volaille aux Epices.....</i>	<i>18,50</i>
<i>Mignons de Porc aux Olives.....</i>	<i>18,50</i>
<i>Cocq au Riesling.....</i>	<i>19,-</i>
<i>Choucroute garnie.....</i>	<i>19,-</i>
<i>Entrecôte parisienne au Beurre Maître d'hôtel.....</i>	<i>19,50</i>
<i>Filet d'Agneau au Thym.....</i>	<i>19,50</i>
<i>Rosace de Canard au Vinaigre de Banyuls.....</i>	<i>19,50</i>
<i>Mignons de Veau parfumés à l'Huile de Truffe.....</i>	<i>21,50</i>
<i>Saltimbocca alla romana.....</i>	<i>21,50</i>
<i>tranches de veau, jambon fumé, parfumé à la sauge</i>	
<i>Filet de Bœuf grillé sauce au poivre vert.....</i>	<i>23,50</i>

## Menu d'Affaire

*A muse-bouche*

\*\*\*

*Salade < Palais Gourmand >*

*(salade verte, saumon fumé, gambas, foie gras de canard)*

\*\*\*

*Entrecôte parisienne, Beurre maître d'hôtel*

OU

*Gratin de la Mer au Brandy*

\*\*\*

*Assortiment de desserts*

\*\*\*

31, 95 € prix net

## Menu Découverte

*A muse-bouche*

\*\*\*

*Terrine de foie gras de canard, à la fleur de sel*

\*\*\*

*Gratin de la mer au Brandy*

*(Gambas, Saumon, Daurade, Noix de Saint Jacques)*

\*\*\*

*Médillons de Veau parfumés à l'Huile de Truffe*

*Gratin Dauphinois et Panaché de Légumes*

\*\*\*

*Assiette de fromages*

\*\*\*

*Dessert surprise*

\*\*\*

60, - € / pers. prix net

## Menu Enfant

*Blanc de Poulet, Frites*

\*\*

*Glace surprise OU*

*Mousse au Chocolat*

8,50 € prix net

## Menu Santé

*A muse-bouche*

\*\*\*

*Filet de Poisson grillé*

*à l'huile des 7 Archanges*

\*\*\*

*Magret de Canard*

*sauce au vinaigre de cidre*

*purée de légumes à la poudre efficace*

\*\*\*

*Eventail de Poire*

*à la glace vanille, nappé de caramel*

*et parsemé d'un cocktail superfruits*

\*\*\*

36, - € prix net

Huile des 7 Archanges : fortifiant

source d'oméga 3 et 6, huile biologique de première pression à froid : olive, tournesol, carthame, colza, pépin de courge, sésame, soja, noisette, noix, amande douce, bourrache, jojoba, citron, orange douce, mandarine.

Vinaigre de Cidre : enrichi aux 20

extraits de végétaux

Composition : chicorée, betterave rouge, pamplemousse, jus de myrtille, raisin, jus de pomme, mangue, pêche, banane, ananas, cynorrhodon, kiwi, abricot, citron, tomate, carotte, céleri, radis noir, persil, fenouil

Poudre efficace : nettoyant / purifiant

Composition: graine d'avoine, aloé vera, carotte, lécithine de soja, graine d'orge, cartilage de requin, spiruline, extrait de propolis, poudre de silice, luzerne, millet brun.

Cocktail superfruits : énergisant

Composition: baies de goji, mulberries, baies des incas, cranberries

## Menu Végétarien

*A muse-bouche*

\*\*\*

*Assiette de Légumes grillés*

\*\*

*Filet de Daurade gratiné*

*aux Tomates et Basilic*

\*\*

*Palette de Fruits frais*

\*\*

28, - € prix net

## Desserts maison

	<i>prix nets en €</i>
<i>Tarte du jour.....</i>	<i>5,-</i>
<i>Bavarois au Caramel .....</i>	<i>6,50</i>
<i>Duo de Mousses au Chocolat .....</i>	<i>6,50</i>
<i>Crème brûlée au parfum Malgache.....</i>	<i>6,50</i>
<i>Symphonie de Fruits frais.....</i>	<i>6,50</i>
<i>Tarte des demoiselles Tatin, glace Vanille.....</i>	<i>6,50</i>
<i>Gratin de Fruits .....</i>	<i>6,50</i>
<i>Tiramisu .....</i>	<i>6,50</i>
<i>Assiette de Fromages.....</i>	<i>6,50</i>
	<i>Petite portion de fromage..... 4,-</i>
<i>Glaces et Sorbets accompagnés de Fruits .....</i>	<i>(la coupe 3 boules) 7,50</i>
<i>parfumés au choix : glaces : chocolat, vanille, caramel, café, pistache, fraise</i>	
<i>sorbets : citron, framboise, orange sanguine</i>	
<i>(2,50 € / boule)</i>	
<i>Dame Blanche (glace vanille, chocolat chaud, chantilly).....</i>	<i>7,50</i>
<i>Banana split (banane, glace chocolat -vanille, chocolat chaud, chantilly).....</i>	<i>7,50</i>
<i>Coupe Melba (pêche, glace vanille, coulis de fruits rouges, chantilly).....</i>	<i>7,50</i>
<i>Colonel (sorbet citron, vodka).....</i>	<i>7,50</i>
<i>Café ou Chocolat Liégeois.....</i>	<i>7,50</i>
<i>Molleux de Chocolat à la Crème anglaise (15 minutes d'attente) .....</i>	<i>8,-</i>
<i>Palette de Desserts &lt; Assortiment du Pâtissier &gt; .....</i>	<i>8,-</i>
<i>Irish coffee.....</i>	<i>8,-</i>
<i>Café Gourmand.....</i>	<i>8,50</i>

# Pizzas

(pâte maison, sauce tomate, Mozzarella)

*prix nets en €*

<i>Simple</i> .....	7,80
<i>Marguerite</i> : jambon cuit .....	8,60
<i>Reine</i> : jambon cuit, champignon .....	9,10
<i>Napolitaine</i> : anchois, câpre, olive, poivron .....	9,10
<i>Paysanne</i> : fine tranche de lard, oignon .....	9,10
<i>Végétarienne</i> : légume grillé.....	9,20
<i>Sicilienne</i> : champignon, olive, thon .....	9,45
<i>Dynamite</i> : merguez, piment, ail, persillade.....	9,50
<i>Hawaïenne</i> : jambon cuit, ananas, olive .....	9,80
<i>Quatre saisons</i> : artichaut, salami, champignon, olive.....	9,90
<i>Capricieuse</i> : jambon fumé, œuf, champignon .....	9,95
<i>Fromagère</i> : chèvre, gorgonzola, emmenthal, noix .....	9,95
<i>Escargots</i> : escargot, ail, persillade .....	9,95
<i>Méditerranéenne</i> : fruits de mer, ail, persillade.....	9,95
<i>Nordique</i> : saumon fumé, câpre, oignon.....	10,30
<i>Bolognaise</i> : viande hachée, persillade, œuf .....	10,30
<i>Calzone</i> : jambon cuit, champignon, œuf .....	10,30
<i>Du Chef</i> .....	10,60

+ 0,50 € / supplément

## Tartes flambées salées

(crème fraîche, fromage blanc, lardons, oignons)

	<i>prix nets en € :</i>	<i>entière</i>	<i>demi</i>
<i>Traditionnelle</i> .....	6,70		3,90
<i>Aux champignons de Paris</i> .....	7,10		4,-
<i>Gratinée (Emmenthal)</i> .....	7,40		4,30
<i>A l'ail</i> .....	7,40		4,30
<i>Au Munster</i> .....	7,40		4,30
<i>Au Chèvre</i> .....	7,40		4,30
<i>Du Chef</i> .....	7,60		4,50

## Menu Enfant

*Mini-pizza* OU *demi-portion de pâtes*

\*\*

*Glace surprise* OU *Mousse au Chocolat*

8,50 € *prix net*

## Tartes flambées sucrées

(crème fraîche, fromage blanc, sucre de canne, cannelle)

	<i>prix nets en € :</i>	<i>entière</i>	<i>demi</i>
<i>Tarte flambée aux bananes et chocolat chaud</i> .....	6,80		3,90
<i>Tarte flambée à l'ananas et Chantilly</i> .....	7,-		4,-
<i>Tarte flambée aux pommes et Calvados</i> .....	7,30		4,15



# Plat unique *(sur commande, en salle ou à livrer)*

19,- le plat    prix net en €

## **Choucroute garnie**

### **Pot-au-feu**

Bouillon aux quenelles de Moelle  
Paleron de Boeuf  
Légumes chauds et pommes vapeur  
Sauce Raifort  
Crudités

### **Couscous**

### **Paëlla**

# Buffet froid *(service traiteur)*

*pour vos réceptions et apéritifs dînatoires*

## **Salé :**

- divers canapés
- diverses crudités : chou blanc, carotte, concombre, céleri
- assortiment froid de poissons : saumon fumé, terrine de Noix-de-St-Jacques, terrine aux 3 poissons
- gambas pochées
- assortiment de viandes froides : fines tranches de veau, rosbeef, cuisse de poulet
- sauces : Tartare, Mayonnaise, Ketchup, Moutarde, Vinaigrette ...
- magret de Canard fumé
- anti-pasti à l'Italienne
- vitello al tonato ( fines tranches de veau, sauce au thon )
- tomate & Mozzarella Bufala
- terrine de foie gras
- taboulé
- cocktail d'Avocat et Ecrevisse
- salade verte
- salade Mexicaine
- salade Grecque
- salade de pomme de terre
- salade de pâtes
- melon & jambon
- asperges & jambon fumé

## **Sucré :**

- tarte, biscuit, gâteau
- salade de fruits
- mousse au chocolat blanc et noir
- mousse multi-fruit
- choux fourrés
- panier de fruits frais

# Menu à composer pour les groupes

## entrées:

Assiette de Crudités.....5.50

Salade composée.....5.50

Salade Mimosa.....5.50

Salade de saison  
aux copeaux de Parmesan.....5.50

Salade au magret de  
canard fumé.....6.50

Pâté en croûte.....6.50

Terrine de foie gras de canard,  
à la fleur de sel.....7.50

Salade César: salade verte,  
copeaux de Parmesan  
poulet grillé .....8,-

Salade «Palais Gourmand» :  
salade verte, gambas, foie  
gras, saumon fumé .....8.50

Pithiviers aux champignons  
à la crème et ciboulette.....9,-

Filet de Sandre,  
sauce safranée.....18.50

## suites:

Escalope de Porc panée  
frites, légumes.....14.50

Suprême de Poulet  
sauce crème et champignons  
frites, légumes.....14.50

Bœuf Bourguignon  
Nouilles.....18,-

Filet de Sandre  
sauce safranée  
riz, légumes.....18.50

Mignons de Porc  
sauce aux champignons  
frites, légumes.....18.50

Braisé de Veau  
sauce ?  
garniture.....18.50

Pavé de Bœuf  
sauce Porto  
gratin Dauphinois, frites et  
légumes.....18.50

Filet de Sandre  
sauce au Riesling **OU** safranée  
riz, légumes.....18.50

Cœur de Rumsteak  
sauce Porto **OU** aux champignons  
gratin Dauphinois, frites et  
légumes.....19.50

Gratin de la Mer  
sauce au Brandy  
riz, légumes.....19.50

Mignon de Veau  
parfumé à l'huile de truffe  
gratin Dauphinois, frites et  
légumes.....21.50

Médallions de Filet de Boeuf  
sauce Porto **OU** aux champignons  
gratin Dauphinois, frites et  
légumes.....23,-

## desserts:

Tarte fine aux pommes  
crème Anglaise.....5,-

Salade de fruits.....5.50

Tartelette au citron.....6,-

Tiramisu.....6.50

Crème brûlée.....6.50

Tarte Tatin, glace vanille.....6.50

Millefeuille aux fruits.....6.50

Mousse multifruit.....6.50

Omelette Norvégienne  
flambée au Grand Marnier ...6.50

Glace & sorbet  
coupe 3 boules.....7.50

Assortiment de desserts.....8,-

Meringue glacée.....8,50

## fromage:

petit assortiment de fromages  
avant le dessert.....4,-

Les prix s'entendent nets en €

-5% sur le montant des repas pour un groupe à partir de 10 personnes optant pour un même menu.

Les garnitures sont incluses dans le prix et leur composition est à convenir à la réservation. Les amuse-bouches sont offerts.

Pensez à commander votre menu 8 à 10 jours avant la date prévue pour le repas. Merci