# ENTREES FROIDES

**jambon persillé :**.....**3,80€**
**cocktail de crevettes:**(décoration ananas,mini 4 pers.....**4,40€**
**crudités variées :**.....**4,80€**
(céleri,carotte,taboulé,piémontaise,tomate et œuf)
**les pâtés crôutes:**(saumon ou poulet moutarde citron).....**6,50€**
**plat de charcuterie trois façons :**au choix.....**4,80€**
**cinq façons:**au choix.....**7,00€**
(persillé,galantine,campagne,rosette,jambon cru,pâté crôute,rillettes avec olives et cornichons)
**viandes froides trois façons:**au choix.....**7,00€**
(rosbif cuit,rôti de porc cuit,1/2 cuisse de poulet rôtie, gigot d'agneau,rôti de veau avec mayo et moutarde)
**foie gras de canard et chutney de figues :**..... **9,50€**
**alliance de foie gras aux figues et pain d'épices :**.....**9,90€**
**tatin de foie gras :**.....**10,50€**

## TERRINES DE POISSONS

**terrine de saint jacques**:. .....**6,80€**

**terrine aux trois poissons** :.....**7,40€**

**mille feuilles aux deux saumons** :.....**7,60€**

**médaillon de saumon** :.....**7,90€**

**saumon fumé artisanal** :.....**8,50€**

**1/2queue de langouste à la parisienne** :..... **selon cours**

**garniture avec terrines:macédoine,tomate,œuf,citron,crevette,mayonnaise,décoration**