

02 96 83 95 48

*Olivier  
Coulon*

10, rue de la Poste 22350 Caulnes

**CARTES & FORMULES  
2018**

# Formule N°1

Salade Landaise

(Mousson de canard, gésiers, magret fumé, croûtons, salade, tomates)

ou

Melon à l'Italienne

ou

Assiette de la mer

(Terrine de poisson, crevettes, macédoine, tomates, œuf)

\*\*\*

Cuisse de canard confite

ou

Rôti de veau sauce Normande

ou

Noix de joue de porc

ou

Cuisse de pintade sauce aux raisins

Avec trois garnitures aux choix

\*\*\*

Salade et fromage (2 sortes)

\*\*\*

Poire caramel

ou

Trois chocolats

---

Sauvignon

Rosé

Domaine de la Tour eau

Jus de fruit

Café

Nappe et serviettes en papier

---

**Tarif : 26.50 € par personne**

Nappes et serviettes en tissu supplément de 1,60€ par personne

## Formule N°2

Filet de saumon sauce au beurre blanc

ou

Assiette du Périgord

(Foie gras, gésiers, magret de canard fumé, croûtons, salade, tomates)

ou

Filet de colin sauce crevettes

\*\*\*

Filet mignon de porc

ou

Suprême de pintade

ou

Noix de veau sauce Normande

Avec trois garnitures aux choix

\*\*\*

Assiette de salade et fromage (2 sortes)

\*\*\*

Assiette gourmande (4 produits)

ou

Capitole aux fruits rouges

ou

Poirier

ou

Fraisier

---

Sauvignon

Rosé

Domaine de la Tour eau

Jus de fruit

Café

Nappe et serviettes en papier

---

**Tarif : 32,00 € par personne**

Nappes et serviettes en tissu supplément de 1,60€ par personne

# Formule d'exception N°1

Assiette de foie gras et son confit

ou

Assiette du Périgord

(Foie gras, gésiers, magret de canard fumé, croûtons, salade et tomates)

ou

Filet de Saint Pierre sauce à l'oseille et sa fondue de poireaux

\*\*\*

Tournedos de bœuf

ou

Magret de canard

ou

Noix de veau sauce Normande

ou

Suprême de pintade

Avec trois garnitures au choix

\*\*\*

Assiette de salade et fromages (3 sortes)

\*\*\*

Assiette gourmande

ou

Gâteaux pour présentation

---

Sauvignon

Rosé

Bordeaux supérieur

Eau

Jus de fruits

Café

Nappes et serviettes en papier

---

**Tarif : 44,00€ par personne**

Nappes et serviettes en tissu supplément de 1,60€ par personne

## Formule d'exception N°2

Assiette de foie gras et son confit

\*\*\*

Cassolette de Saint Jacques

ou

Filet de Saint Pierre sauce à l'oseille et sa fondue de poireaux

\*\*\*

Filet mignon de veau sauce morilles

ou

Filet de bœuf sauce Rossini

ou

Magret de canard sauce au poivre

Avec trois garnitures au choix

\*\*\*

Fromage chaud

ou

Assiette de salade et trio de fromages

\*\*\*

Assiette gourmande

ou

Gâteaux pour présentation

---

Monbazillac

Rosé

Bordeaux Supérieur ou Côtes de Bourg

Eau

Jus de fruit

Café

Nappes et serviettes en papier

---

**Tarif : 49,00€ par personnes**

Nappes et serviettes en tissu supplément de 1,60€ par personne

# Cocktail

Kir cassis et gâteaux salé  
2,00€ par personne

Apéritif aux choix  
(kir, pétillant, punch...)

+ 4 amuses bouche  
3,70€ par personne

Pain surprise (charcuterie où poisson)  
29,50€ pièce

Toast salé  
0,55€ pièce

Toast chaud  
0,60€ pièce

Verrine salé  
0,90€ pièce

Réduction sucré  
0,80€ pièce

## Plat unique

### Choucroute

jarret, saucisse fumé, saucisse de Francfort, saucisson à l'ail, cervelas, choux et pomme de terre

**7,00€ la part**

### Choucroute de la mer

saumon, filet de hoki, poisson fumé, choux, pomme de terre et sauce au beurre blanc

**8,00€ la part**

### Colombo de poulet

cuisse de poulet, aubergines, courgettes, pomme de terre, haricots rouges, lait de coco et épices à colombo

**6,50€ la part**

### Couscous

1 cuisse de poulet, collier d'agneau, 2 merguez, semoule, légumes et harissa

**6,70€ la part**

### Jambon à l'os

cuit au four avec pavé de gratin Dauphinois et poêlée de haricots (haricots, lardons, champignons)

**6,50€ la part**

### Joue de porc

**7,00€ la part**

### Potée

cuisse de poule, saucisse, bœuf avec ses légumes

**7,00€ la part**

### Rougail de saucisse

morceau de saucisse fraîche et morceau de saucisse fumé, tomates, lardons, laurier

**6,50€ la part**

### Tajine

1 cuisse de poulet, agneau, légumes, abricots, figues, pomme de terre ou semoule

**7,00€ la part**

### Tartiflette

Pomme de terre, lardons, oignons, crème fraîche, reblochon avec salade

**Tarif : 6,00€ la part**

# Viande

Coq au vin  
6,00€ la part

Lasagne avec salade  
6,00€ la part

Cuisse de canard  
6,00€ la part

Cuisse de pintade aux raisins  
6,00€ la part

Poulet Basquaise  
6,50€ la part

Blanquette de veau  
6,00€ la part

Bourguignon  
6,00€ la part

Langue de bœuf  
6,00€ la part

Rôti de porc aux pruneaux  
6,00€ la part

Rôti de veau  
7,00€ la part

Souris d'agneau  
8,50€ la part

Porc au curry  
5,90€ la part

Poule au riz  
5,90€ la part

Magret de canard  
7,00€ la part

Suprême de pintade  
6,10€ la part

Filet mignon de porc  
7,20€ la part

Tous nos plats sont servis avec 2 garnitures aux choix

## Les entrées

Coquille de saumon  
3,80€ pièce

Coquille de surimi  
3,20€ pièce

Plat de saumon macédoine  
4,80€ la part

Plat de colin macédoine  
4,80€ la part

Plat de saumon macédoine/crevette  
5,20€ la part

Bouchée à la reine  
3,00€ la part

Bouchée au ris de veau  
3,60€ la part

Bouchée au fruit de mer  
3,80€ la part

Coquille Saint Jacques  
4,05€ la part

Filet de saumon sauce au beurre blanc  
5,50€ la part

Filet de Saint Pierre sauce à l'oseille  
7,20€ la part

Filet de dorade sauce aurore  
5,60€ la part

Filet de colin sauce Hollandaise  
5,20€ la part

Nos poissons chauds sont servis avec en accompagnement du riz et de la julienne de légumes.