

Formules Cocktail

Formule 1 - 4 € / pers

6 pièces par personnes (10 personnes minimum)

Caviar de légumes de saison, navette poulet curry, toast tomate confite et mousse de chèvre, mini club sandwich, blinis saumon fumé au thé noir, toast de charcuterie

Formule 2 - 8 € / pers

9 pièces par personnes

Blinis saumon fumé au thé noir, mini club sandwich, navette poulet curry, mini burger, toast tomate confite et mousse de chèvre, verrine (au choix à la carte), panna cotta fruits exotiques, tarte citron, tarte mousseline de saison

Formule 3 - 16 € / pers

15 pièces par personnes

Mini club sandwich, mini burger, navette poulet curry, blinis saumon fumé au thé noir, toast charcuterie, toast tomate confite et mousse de chèvre, verrine (au choix à la carte)

Brochette de volaille provençale, gougère au pesto, préfou vendéen, mini bouchée à la reine aux escargots persillés

Brochette de fruits, panna cotta fruits exotiques, tarte aux deux citrons, tarte mousseline de saison



Aux Goûts des Saisons

email : chefcyril.lallemand@gmail.com

téléphone : 06 80 04 17 15

Mes plats à la carte à emporter

Entrées froides

Terrine de poisson	7.20€
Salade de gésiers confits	7.20€
Salade périgourdine	9.60€
Buchette de saumon fumé	10.80€
Duo de Foie Gras chutney mangue et saumon fumé maison	13.80€
Millefeuille Saint Jacques	12.60€
Terrine Saint Jacques	12.60€
Foie Gras façon tatin sur son pain d'épice	13.80€

Entrées chaudes

Cassolette à la senteur des mers	8.40€
Cassolette aux trois poissons au gewurztraminer	11.40€

Poissons

Dos de saumon à la senteur des mers	13.20€
Merlu à la paimpolaise ou beurre blanc ou oseille	10.80€
Lotte à l'américaine	15.60€
Dos de Cabillaud rôti au pesto	16.80€
Filet de truite sauce dieppoise	11.80€
Accompagnement inclus avec votre poisson	

Viandes

Cuisse de pintade forestière	9.00€
Filet mignon de porc à l'ancienne	10.80€
Suprême de volaille forestière	10.80€
Cuisse de canard confite à l'orange ou forestière	14.40€
Magret de canard au fruits rouges ou poivre vert	15.60€
Suprême de pintade aux morilles	16.80€
Filet mignon de veau poivre vert	18.00€
Demi pigeonneau façon Rossini	16.80€
Noix de veau basse température aux Coteaux du Layon	14.40€

Accompagnements inclus avec votre viande

Fromages

Plateau de fromages :

Fromages de ma sélection	3.50€
Saint nectaire fermier, chèvre, comté, tomme des fleurs, bleu (au choix 3 fromages)	3.00€

Desserts

Tartelette aux pommes	3.00€
Tartelette aux fruits	3.00€
Tartelette au citron meringué revisité	3.50€
Panna cotta exotique ou fruits rouges	2.50€
Brochette de fruits de saison	1.80€
Fromage blanc, coulis de fruits et miettes de speculoos	2.50€

Le paiement se fait à réception de la commande



Aux Goûts des Saisons
email : chefcyril.lallemand@gmail.com
téléphone : 06 80 04 17 15

Prix en Vigueur Mai 2025
Tarifs par personne TTC

Mes plats spéciaux à emporter

Mes spécialités

Brasero - minimum 40 personnes	
au choix 200g par personne	25.00€
300g par personne	30.00€
<i>(Suggestions : boeuf mariné paprika, araignée de veau à l'orange, brochette de volaille, encornet persillé, crevettes flambées, escargots, cabillaud...accompagnements inclus)</i>	
Jambon à l'os à la broche (uniquement à emporter)	10.80€
Cochon farci à la broche (uniquement à emporter)	15.00€
Choucroute de la mer	20.40€
<i>(choux, pomme de terre, saumon, saumon fumé, merlu, haddock, crevettes roses, moules, sauce senteurs des mers)</i>	

Plats traditionnels Soirées à thèmes

Coq au vin pomme anglaise	7.20€
Blanquette de volaille	7.20€
Estouffade de boeuf	8.40€
Chili con carne	9.60€
Blanquette de veau à l'ancienne	10.20€
Goulash à la Hongroise	10.80€
Sauté de veau Marengo	10.80€
Paëlla	9.60€
Civet de joue de boeuf façon veneur	10.80€
Jambalaya comme à la Nouvelle Orléans	12.00€
Rougaille saucisse	8.00€

Buffet campagnard

Formule buffet campagnard inclus :	12.00€
1 jambon cru	
1 pâté maison	
Salade composée (2 salades/200g par personne)	
Viandes froides (1 tranche de rôti de porc, 2 tranches fines rôti de bœuf) (condiments non inclus)	
Moquette de Sainte Cécile	
Fromage (2 par personne)	
Dessert au choix :	
fromage blancs coulis de fruit	
mousse au chocolat	
grillée aux pommes	
Supplément Chips par personne	0.50€
Supplément condiments au choix par personne:	1.00€
cornichons	
moutarde	
mayonnaise	
sauce tartare maison	

Le paiement se fait à réception de la commande



Aux Goûts des Saisons
email : chefcyril.lallemand@gmail.com
téléphone : 06 80 04 17 15

Prix en Vigueur Mai 2025
Tarifs par personne TTC

Conditions de vente

A partir de ma carte, composer votre menu unique pour vos convives (minimum 10 personnes).

Pour toute livraison, un forfait de déplacement vous sera facturée 1€/km.

Pour tout évènement :

- Lors de votre évènement, merci de laisser l'accès libre à l'entrée des cuisines.
- Pour un repas assis servi à l'assiette avec personnel, un supplément de 8€ par personne vous sera facturé. Les frais de personnel incluent le nombre d'heures nécessaires à l'équipe de restauration pour préparer, servir ainsi que nettoyer la cuisine.
- Les couverts et le dressage des tables sera fait par vos soins.
- Pour un repas assis servi à l'assiette avec personnel fourni par vos soins, un supplément de 1.50€ par personne vous sera facturé, nous fournirons un chef de rang pour l'organisation du service à table ainsi que du débarrassage, nettoyage et rangement de la vaisselle (par votre personnel).
- Majoration de 100€ pour toute heure non prévue dans le devis, susceptible de varier en fonction du besoin de personnel.
- Le prix et la composition des menus seront maintenus sous réserve de disponibilités des denrées et du maintien des cours durant l'année.
- Le nombre approximatif de personnes sera à nous communiquer 30 jours avant le mariage. Un changement est encore possible 10 jours avant la date de la réception. Passé ce délais, les plats prévus seront préparés, facturés et mis à votre disposition dans les réfrigérateurs de la salle.
- Horaire de passage à table pour les déjeuners : 14h30 maximum.
Horaire de passage à table pour les diners : 20h30 maximum.
Pour le bon déroulement de votre journée et pour la qualité du repas du déjeuner, les horaires fixés ensemble devront être respectés au maximum.
- Pour les salles non équipées en matériel de cuisine un forfait lave vaisselle de 120€ ainsi qu'un forfait étuve chauffante de 90€ vous seront facturés.



Aux Goûts des Saisons
site internet : www.aux-gouts-des-saison.fr
email : chefcyril.lallemand@gmail.com
téléphone : 06 80 04 17 15

Prix en Vigueur Mai 2025
Tarifs par personne TTC