

Apéritifs

Pains surprises :

Petit garni (environ 27 pièces) 29 €
Grand garni (environ 44 pièces) 40 €

Charcuterie & fromage de Neufchâtel

Épis-apéro : 6 variétés

Emmental lardons, Neufchâtel lardons,
chèvre lardons, tomates séchées tartare,
chorizo mozzarella & provençale légumes marinés.

2.60 € pièce

Petits fours salés:

Plateau de 12 pièces à 12€

Pizza, quiche Lorraine, croque monsieur,
allumette emmental pavot, cake thon tomates, bouchée
champignons, poulet Français.



Plateau de 24 pièces à 24€

Pizza, quiche Lorraine, croque monsieur,
allumette emmental pavot, cake thon tomates, bouchée
champignons, poulet Français.



Plateau cocktail 15 pièces Froides

À 20.50 €

Mini cake chorizo, mini cake lardon
P de terre comté,
canapé jambon sec, navette à la
Truite de ST-Saëns, triangle
nordique au poulet curry.



Nouveau

Bûches Entremets

Bûche flocon Vanille :

Biscuit noisette, croustillant noisette, crémeux vanille
& mousseux vanille

Nouveau

Bûche Pétale Fruits Rouges :

Biscuit amande, streusel amande, confit cassis mûre, crémeux vanille,
confit framboise groseille & mousseux vanille.

Nouveau

Bûche Sourire des Iles :

Biscuit coco, crémeux exotique, croustillant coco & mousseux
noix de coco.

Nouveau

Bûche Tiramisu :

Biscuit viennois café, crémeux intense café **Dulcey (chocolat blanc
caramélisé) Valrhona**, croustillant **fibre ALL BRUN** au praliné noi-
sette & ganache montée mascarpone.

Bûche 3 chocolats :

Biscuit moelleux chocolat, crémeux intense chocolat **lait Jivara 40%**,
croustillant chocolat feuilletine praliné amande noisette, ganache
montée chocolat **blanc Opalys 33%** et mousse chocolat **noir
Guanaja 70%**.

Nouveau

4 pers : 21.60€

6 pers : 32.40€

Boîte de 15 petits fours sucrés : 22.50€

3 choux chocolat, 3 tartelettes citron, 3 tartelette pistache fraise
3 choux vanille & 3 tartelettes croustillant praliné chocolat..

Petit Pain de Noël : 0.90 €

La carte des pains

Avec le foie gras

Nouveau Flocon du Réveillon
Figues, pain de mie, brioché & Dieppe.

Avec les fruits de mer / poisson

Nouveau Lune de Châtaigne, Tourte seigle, seigle, nordique.

Avec la viande

Nouveau Lune de Châtaigne,
Tradition, multigraine, épeautre, bag ou pain blanc

Avec le fromage

Nouveau Flocon du Réveillon
campagne graines de courges / tournesol,
nordique, levain, Céréales, pavot.

Bûches glacées

Bûche Le Chatel :

Biscuit financier chocolat, glace au lait praliné amande noisette
50%, crème glacée vanille & noisettes caramélisées. **Nouveau**

Bûche Noël en boules de glace :

Biscuit dacquois amande, millefeuille de sorbet fraise, crème
glacée mascarpone, sorbet mangue passion. **Nouveau**

Bûche Nougat glacé chocolat :

Streusel pressé amande chocolat **Komunto**, crémeux glacé
calamansi, nougat glacé aux fruits & mousse glacée chocolat
noir **Komunto**. **Nouveau**

4 pers : 21.60€

6 pers : 32.40€

L'étoile de Noël (6 pers) à 32.40€

Biscuit amande, glace vanille & sorbèt framboise. **Nouveau**

Nous vous proposons pour le Trou Normand :

Bouchon glacé : individuel

Poids net : 45gr

2 parfums aux choix : Sorbet pomme verte.
Sorbet mandarine.

1.70€ pièce



Label qualité commerce
2008 / 2010 / 2012

Commerçant performant 2009

Mercure D'Or 2009

2024 : 2ème Meilleur Galette
en Seine-Maritime

Meilleur Croissant 2024
2ème en Normandie
& 1er en Seine-Maritime

Meilleur Pain chocolat 2024
Finaliste