



Carte blanche

Séminaires

Buffets

Cocktails

Inaugurations

Mariages

Séminaires

Buffets

Cocktails

Inaugurations

Mariages

Petit déjeuner :

Café, mini viennoiseries (2/pers), jus d'orange, eau
(sucre, gobelets, mélangeurs prévus)

4,00 €/personne

HT

3,64 €

Assortiment de petits fours salés :

Toasts : Saumon, crabe, crudités, crevettes, queues d'écrevisses,
magret de canard, jambon de pays, fromage

0,65 €/pièce

0,59 €

Pain surprise - 50 toasts :

Assortiment (charcuterie, fromage, saumon fumé)

35,00 €

31,82 €

Poisson (saumon fumé, crabe, flétan fumé...)

42,00 €

38,18 €

Fromage (assortiment)

25,00 €

22,73 €

Un minimum de 10 pièces par sorte pour toute pièce de cocktail

Assortiment de navettes (*petits pains garnis*) :

Poulet, rôti de porc, jambon de pays, thon, saumon fumé,
magret de canard fumé, fromage

0,85 €/pièce

0,77 €

Mini pan bagnat :



0,80 €/pièce

0,73 €

Chou au tartare de saumon ou rillettes de saumon :



0,80 €/pièce

0,73 €

Petites tartelettes salées :

Cresson crabe, cresson écrevisse, cresson poulet, maïs au curry,
magret de canard fumé, mousse de foie gras, chutney de figues,
tartare de tomates, fromage frais et parmesan,

0,85 €/pièce

0,77 €



Assortiment de croque-monsieur :

Tomates, mozzarella, basilic jambon de pays,
chèvre, camembert, pomme fruit

0,65 €/pièce

0,59 €

Assortiment de tartines :

Charcuterie, fromage, saumon fumé, foie gras

0,70 €/pièce

0,65 €

Assortiment de rolls :

(Tortillas de blé garnies)

0,80 €/pièce

0,73 €



Pièces cocktail dînatoire chaudes

Pièces cocktail chaudes :

0,90 €/pièce

HT

0,82 €

Coffrets : ■ Langoustines, crevettes, écrevisses, sauce américaine
■ Asperges
■ Ris de veau

Bouchées : ■ St Jacques
■ Champignons

Feuilletés : ■ St Jacques épinards
■ Fromage sauce Mornay

Assortiment de brochettes chaudes :

1,00 €/pièce

0,91 €

■ Noix de pétoncle, champignons flambés
■ Gambas marinés au basilic
■ Dés de lotte, tomates cerise
■ Magret de canard et cerises noires
■ Poulet mariné au curry



Cassolettes :

1,00 €/pièce

0,91 €

☑ St Jacques, velouté aux fruits de mer
☑ Aiguillettes de canard ou caille sauce Périgueux
☑ Endives braisées, noix de pétoncle
☑ Fond d'artichaut, foie gras
☑ Escargots aillés aux girolles
☑ Poisson ou fruits de mer sauce safranée, julienne de légumes
☑ Foie gras poêlé et raisins sauce Périgueux

☑ *Caution de 2 € par pièce de vaisselle*

Pièces cocktail dînatoire froides

		HT
Pièces cocktail froides :	1,00 €/pièce	0,91 €
<ul style="list-style-type: none"> ■ Carpaccio de St Jacques ■ Carpaccio de saumon ■ Foie gras / pain d'épices et chutney aux deux figues ■ Cocktail de crabe au curry ■ Flan saumon ou foie gras ■ Mousse de saumon fumé, citron vert et ciboulette ■ Panna cotta de chèvre et son assortiment de garniture ■ Gaspacho de poivrons et tomates ■ Crème légère de jambon, chips de parmesan et pancetta 		
	<ul style="list-style-type: none"> ■ <i>Caution de 2 € par pièce de vaisselle</i> 	
<ul style="list-style-type: none"> ■ Timbaline de salade composée* (80gr) 	0,80 €/pièce	0,73 €
* voir page 7		
Assortiment de brochettes froides :	0,90 €	0,82 €
<ul style="list-style-type: none"> ■ Jambon de pays, melon ou ananas selon saison ■ Magret de canard fumé, figues ■ Saumon fumé, crevettes roses, ananas ■ Foie gras poêlé, pain d'épices et mangue ou ananas ■ Mini chaud froid de volaille 		
Barque des Hortillons	40 €	36,36 €
Mini légumes et sauce (20 pers environ)		



Viennoiseries

Brioche 500g (10 parts) :

Gâteau battu (8 parts) :

Chouquettes :

Viennoiseries (pain au chocolat ou croissant au beurre) :



6,00 €/pièce

7,00 €/pièce

0,15 €/pièce

0,70 €/pièce

HT

5,45 €

6,36 €

0,14 €

0,64 €

Un minimum de 10 pièces par sorte pour toute pièce de cocktail

Petits fours sucrés

Assortiment :

Choux, Tartelettes, Macarons, Financiers, Bavaois :

0,65 €/pièce

0,59 €

Verrines :

■ Panna cotta à la fraise

■ Panna cotta poire caramel

■ Crème légère aux éclats de nougatine, framboise.

■ Tiramisu spéculoos

■ Crémeux pâte d'amandes catania, abricots marinés, miel basilic

■ Baba, ananas marinés au citron vert, crème légère, coulis fraise

■ Chantilly chocolat, fondant chocolat, crème anglaise

■ Meringue française, chantilly café, amandes effilées grillées

■ Verrines citron, crumble petit beurre, fromage blanc



1,00 €/pièce

0,91 €

■ *Caution de 1 € par pièce de vaisselle*

Un minimum de 10 pièces par sorte pour toute pièce de cocktail

Macarons parisiens :

Caramel, vanille, framboise, spéculoos, chocolat café, chocolat au lait, pistache,

citron, mangue, chocolat blanc, cassis, fleur d'oranger, passion gianduja, huile d'olive

0,80 €/pièce

0,73 €



Salades composées

		HT
Salade de lentilles corail		
Légumes confits et bâtonnets de chorizo grillé.	3,35 €	3,05 €
Salade Sud-Ouest :		
Magret de canard fumé, gésiers confits, bleu, noix, haricots verts, maïs, pommes de terre, vinaigrette à l'huile de noix.	3,35 €	3,05 €
Riz Exotique :		
Riz, mangue, ananas, crevettes, dés de tomates, ciboulette, poivrons rouges et verts, vinaigrette.	3,35 €	3,05 €
Salade gourmande :		
Boullgour aux céréales, crevettes, écrevisses et petits légumes.	3,35 €	3,05 €
Salade paysanne :		
Lardons fumés, oignons confits, champignons de Paris, pommes de terre.	3,35 €	3,05 €
Salade di parma :		
Pétales de jambon de Parme, pâtes liguri, tomates fraîches, pesto, tomates confites, copeaux de parmesan.	3,35 €	3,05 €
Salade de blé tendre		
Queues d'écrevisses, asperges vertes et tomates confites	3,35 €	3,05 €

Prix à la part

Vian­des froides

■ Terrine de volaille maison	2,15 €/pers	1,95 €
■ Terrine de canard au foie gras maison (Chutney aux figues)	2,15 €/pers	1,95 €
Tartare mangue, ananas aux épices		
■ Assortissement de charcuterie italienne:	2,50 €/pers	2,27 €
Jambon de parme, coppa, pancetta, bresaola		
■ Poulet fermier rôti	2,15 €/pers	1,95 €
■ Jambon à l'os	2,60 €/pers	2,36 €
■ Filet mignon de porc rôti à la sauge	3,00 €/pers	2,73 €
■ Longe de veau braisée	3,40 €/pers	3,09 €
■ Coeur de rumsteak en gelée	3,40 €/pers	3,09 €

(Avec sauces d'accompagnement)



Poissons

■ Panaché de gambas et bouquets :

Aïoli, beurre, citron.

6,00 €/pers | 5,45 €

■ Terrine de poisson maison aux petits légumes :

Sauce d'accompagnement.

4,00 €/pers | 3,64 €

■ Saumon farci en médaillon :

Macédoine de légumes, citron, mayonnaise.

4,00 €/pers | 3,64 €

■ Rillettes aux deux poissons :

Sauce ciboulette.

4,00 €/pers | 3,64 €

Les sandwiches

Sandwich baguette

■ Jambon-beurre

2,50 € | 2,27 €

■ Charcuterie-beurre

2,50 € | 2,27 €

■ Fromage-beurre

2,90 € | 2,64 €

Printanier baguette

■ Jambon - crudités

3,20 € | 2,91 €

■ Thon - crudités

3,20 € | 2,91 €

■ Fromage - crudités

3,20 € | 2,91 €

■ Charcuterie - crudités

3,20 € | 2,91 €

Formule complète.....7,50 € | 6,82 €

Un club sandwich jambon blanc

Un club sandwich fromage

Un demi viennois crudités, tomates, oeuf dur

Une pâtisserie individuelle

Un soda ou coca (33 cl) ou une eau plate ou gazeuse (50 cl)

Formules apéritives et cocktails déjeunatoires

		HT
Formule 1	4,00 €/pers	3,64 €
3 petits fours salés		
1 navette		
2 petits fours sucrés		
Formule 2	6,00 €/pers	5,45 €
3 petits fours salés		
2 navettes		
1 rolls		
3 petits fours sucrés		
Formule 3	8,00 €/pers	7,27 €
2 petits fours salés		
2 navettes		
1 chou tartare saumon		
1 tartelette Louisiane		
1 rolls		
3 petits fours sucrés		
Formule 4	10,50 €/pers	9,55 €
2 petits fours salés		
2 navettes		
1 chou tartare saumon		
1 tartelette Louisiane		
2 rolls		
2 brochettes		
3 petits fours sucrés		
1 macaron parisien		
Formule 5	14,00 €/pers	12,73 €
2 petits fours salés		
2 choux tartare saumon		
2 tartelettes Louisiane		
2 rolls		
2 brochettes		
2 verrines salées		
1 brochette de fromage		
2 petits fours sucrés		
2 macarons parisiens		
1 verrine sucrée		

Commande pour 10 formules minimum



*P*roposition de menus

	HT
Menu buffet froid 1	18,00 €/pers
■ Croc-crudité	
■ Terrine de poisson maison aux petits légumes	
■ Assortiment de charcuterie	
■ Chaud-froid de poulet au piment d'espelette et figues pochées	
■ Coeur de rumsteack	
■ Salade «Di Parma»	
■ Salade paysanne	
■ Céréales gourmandes aux crevettes et écrevisses	
■ Duo de fromages	
■ Tarte au choix	
Menu buffet froid 2	23,50 €/pers
■ Panaché de gambas et crevettes, sauce aioli	
■ Terrine de volaille maison	
■ Médaillon de saumon farci	
■ Faux-filet de boeuf, sauce choron	
■ Jambon à l'os à l'ananas frais	
■ Salade du sud-ouest	
■ Salade de lentilles corail aux légumes confits et bâtonnets de chorizo grillé	
■ Salade verte	
■ Trio de fromages	
■ Dessert au choix (3 sortes maxi)	
Menu buffet froid 3	32,00 €/pers
■ Foie gras de canard maison et ses toasts, chutney aux fruits	
■ Mousse de saumon fumé, ciboulette et citron vert	
■ Panna cotta de chèvre aux légumes confits	
■ Timbaline de merlan et saumon	
■ Filet de canette rôti aux épices	
■ Gigot d'agneau	
■ Filet de boeuf en gelée, pommes de terre grenaille	
■ Salade de ratte, sauce gribiche	
■ Salade de blé aux queues d'écrevisses, asperges vertes et tomates confites	
■ Riz exotique	
■ Salade verte	
■ Plateau de fromage au lait cru A.O.P.	
■ Dessert au choix (3 sortes maxi)	

Commande pour 10 personnes minimum - tous nos buffets sont accompagnés de pains et sauces

		HT
Plateau repas A	13,00 €	11,82 €
Tomate, mozzarella, sauce pesto		
Filet de poulet rôti, sauce curry		
Salade de pommes de terre à la paysanne au poulet grillé		
Fromage		
Chou chantilly		
Plateau repas B	14,00 €	12,73 €
Cocktail de crevettes, sauce aurore		
Filet mignon de porc, sauce au miel		
Salade de haricots verts, maïs et tomate confite		
Fromage		
Tartelette au chocolat		
Plateau repas C	15,00 €	13,64 €
Macédoine de légumes, tomate, 1/2 oeuf dur mayonnaise		
Coeur de rumsteack, sauce béarnaise		
Salade sud-ouest		
Fromage		
Chiboust framboise		
Plateau repas D	16,00 €	14,55 €
Assortiment de crudités		
Dos de cabillaud, sauce ciboulette		
Taboulé aux crevettes		
Fromage		
Tartelette citron meringuée		
Plateau repas E	16,50 €	15,00 €
Terrine de poisson maison, sauce crème		
Pavé de saumon, sauce tartare		
Riz exotique		
Fromage		
Gâteau 3 chocolats		
Plateau repas F	18,00 €	16,36 €
Tartare de saumon aux herbes		
Filet de canette rôti aux épices		
Salade de blé aux asperges vertes		
Fromage		
Assortiment de 3 macarons parisiens		

* Tous nos plateaux repas sont accompagnés de couverts et pains

* Boissons en supplément





Gâteaux

Entremet mousseline :

Génoise, crème mousseline, fruits (fraises, framboises, multifruits...).

Le royal

Biscuit progrès aux pépites de chocolat, croustillant praliné à l'ancienne, mousse chocolat amer, glaçage chocolat noir

Miroir cassis

Biscuit nature sur 2 couches, bavaoise cassis, glaçage cassis, semelle croustillante au chocolat blanc. Fruits rouges et macarons.

Dacquoise aux fruits

Biscuit léger aux amandes et aux pistaches torrifiées, crème légère à la vanille, fruits frais assortis ou fraises ou framboises.

Merveilleux *chocolat ou café* :

Meringue légère, chantilly chocolat ou café, copeaux chocolat (*chocolat*) amandes (*café*).

Flocon :

Biscuit cuiller, bavaoise framboise, framboises, copeaux de chocolat blanc.

Millefeuille fruits :

Feuilletage caramélisé, crème légère à la vanille, fruits (fraises ou framboises).

3 chocolats :

Biscuit cuiller au chocolat, succession de 3 mousses chocolat (noire, lait et blanche) glaçage chocolat blanc aux perles croustillantes.

Caranouga :

Biscuit dacquois aux noisettes et aux fruits secs, bavaoise au miel, glaçage caramel.

Pollen :

Biscuit moelleux amandes citron crémeux citron chocolat blanc meringue ultra légère à la vanille bourbon.

2,80 € la part | 2,55 € HT

Tartes élaborées

Solférino :

Fond pâte feuilletée, crème pâtissière aux amandes, losanges en pâte à choux, amandes effilées grillées.

Fraicheur :

Pâte sucrée, crème citron, meringue française, chantilly, fruits rouges, zestes de citron vert et jaune.

Grand Mère :

Pâte brisée, pommes confites au caramel à la crème, rhubarbe, crème prise sucrée, meringue légère aux amandes

Vallée d'Auge :

Pâte brisée, pommes poêlées caramélisées et flambées au calvados, crème d'amande.

Tout choco :

Pâte sucrée cacao, ganache chocolat au lait, chantilly chocolat noir, croustillant caramel, glaçage chocolat blanc

Tarte aux profiteroles :

Pâte sucrée, choux garnis à la crème pâtissière vanille, chantilly, glaçage chocolat noir.

Tarte chiboust :

Pâte sucrée, crème pâtissière, framboise, crème chiboust caramélisée,
- ou pâte sucrée cacao, ganache chocolat noir, crème chiboust caramélisée,
- ou pâte feuilletée, crème pâtissière poire et crème chiboust caramélisée.

2,30 €/part | 2,09 € HT

Tartes classiques

Tarte

2,00 €/part | 1,82 € HT

Boissons

		HT
Kir vin blanc (mûre, cassis, griotte etc...) :	1,80 €/pers (12 cl)	1,50 €
Sangria :	3,80 €/pers (25 cl)	3,17 €
Punch :	3,80 €/pers (25 cl)	3,17 €
Cocktail jus de fruits (sans alcool) :	2,50 €/pers (25 cl)	2,27 €
Crémant de Bourgogne ou d'Alsace	18,00 €/bout (75 cl)	15,00 €
Whisky (William Lawsons ou Defender)	22,00 €/bout (70 cl)	18,33 €
Eau gazeuse	2,50 €/bout (1 L)	2,27 €
Eau plate	2,20 €/bout (1 L)	2,00 €
	1,50 €/bout (1/2 L)	1,36 €
Jus de fruits (orange, raisin, ananas etc...).	2,50 €/bout (1 L)	2,27 €
Cidre doux ou brut	5,00 €/bout (75 cl)	4,17 €
Coca-Cola et sodas	3,00 €/bout (150 cl)	2,73 €
Crème de cassis	16,00 €/bout (1 L)	13,33 €

Vins

Blanc		
Muscadet Sèvre et Maine A.O.C	9,00 €/bout (75 cl)	7,50 €
Rosé		
Côteaux d'Ancenis (gamay) A.O.V.D.Q.S	7,50 €/bout (75 cl)	6,25 €
Côte du Rhône (maison Delas)	9,00 €/bout (75 cl)	7,50 €
Rouge		
Saumur Champigny	14,00 €/bout (75 cl)	11,67 €
Chinon rouge	13,00 €/bout (75 cl)	10,83 €
Chiroubles	12,50 €/bout (75 cl)	10,42 €
Julienas	12,50 €/bout (75 cl)	10,42 €
Morgon	14,50 €/bout (75 cl)	12,08 €
Bordeaux AOC	14,50 €/bout (75 cl)	12,08 €
Réserve Carte Blanche (blanc - rouge - rosé) Côtes du Rhône	7,00 €/bout (75 cl)	5,83 €

Champagne

Champagne brut «Pannier» (Champagne Picard)	33,00 €/bout (75 cl)	27,50 €
---	----------------------	---------





Service

Livraison offerte sur Amiens Métropole (selon la commande)

Personnel (pour assurer le service)	25,00 €/heure/pers	22,73 €
Forfait nappage pour 50 personnes : Nappe, serviettes, cendriers	30,00 €	27,27 €

Location

Location de verres :

Cocktail ou jus de fruits - Verre à vin - Verre à champagne - Verre à eau 0,30 €/verre 0,27 €

Location d'assiettes : 0,35 €/pièce 0,32 €

Location de couverts : 0,20 €/pièce 0,18 €

Location de service à café : Tasse, s/tasse, Cuillère. 0,45 €/pièce 0,41 €

3 idées pour déjeuner

Carte Bistrot

Midi
du lundi au samedi

Soir
Plats à emporter
du lundi au vendredi
jusqu'à 21 heures

200 rue Jules Barni
80090 Amiens

Tél. : 03 22 72 92 23

cartebistrot@orange.fr

Carte Blanche

Midi
du lundi au samedi

13 rue Henriette Dumuin
80000 Amiens

Tél. : 03 22 72 06 00
Fax. : 03 22 72 05 75

carteblanche80@orange.fr

IRFFE

Midi
du lundi au vendredi

12 rue des Deux Ponts
80000 Amiens

Tél. : 03 22 44 52 02

selfpolygone@orange.fr