



Les pièces Cocktails

10€ / PERS

Apéritif Elégance

4 pièces de la gamme « Classique » 3 pièces de la gamme « Prestige »

Les Classiques

- Crémeux de betterave et haddock
- Oeufs de caille mimosa
- Pintade aux châtaignes
- Sablé parmesan, tapenade Kalamata
- Bonbon de foie de volaille au Porto
- Feuilleté champignons et St nectaire
- Nougat de fromage de chèvre

15€ / PERS

Apéritif Excellence

2 pièces de la gamme « Classique » 5 pièces de la gamme « Prestige »

Les Prestiges

- Sablé noisette, crème de céleri truffé
- Saumon fumé, raifort et algues Nori
- Foie gras à l'armagnac, toast aux fruits
- Sablé romarin, rillettes de coq au vin
- Magret fumé, chèvre et abricot
- Galantine de St jacques au citron vert
- Royale de cèpes fumé



Mos pâtés en choûte

Le Fermier

Cochon, volaille et pistache

Le Citron confit

Volaille, citron confit, moutarde et estragon

Le Basque

Cochon, volaille, chorizo, noisettes et persillade

Le Forestier

Cochon, volaille, champignons, persil et noisette

Le Coq au vin

Volaille, sauce vin rouge, ail, persil et noisette

Canard poivre vert

Volaille, canard, noisettes et poivre vert acidulée

Le Nemo

Volaille, poulpe, gingembre et basilic thaï

Le Landais

Volaille, canard, foie gras et noisette

Prix sur demande, selon taille et parfums



Mos foils gras

En pot de 125g/250g/500g

Au naturel

Avec notre mélange d'épices secret 15€/26€/50€

Le gourmand

Cognac et Cacao 17€/30€/60€

Le Terre/Mer

Au Haddock fumé 17€/30€/60€





Les pièces de buffet

A partager

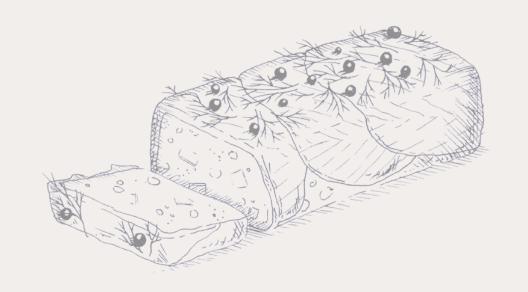
- Saumon à la parisienne, sauce mousseline aux herbes
- Galantine de volaille aux marrons
- Galantine de volaille truffée

8€/personne 8€/personne 11€/personne

Le Pain-surprise

60€ pièce (72 sandwichs)

- Rillettes de Coq au Vin
- Truite fumé, raifort et citron vert
- Chèvre frais aux fruits secs





Les plats à partager

Les pièces entières

Nos spécialités en croûte 15€/portion

- Vol au vent aux écrevisses safranées
- Pithiviers de canard
- Bœuf Wellington
- Saumon Koulibiak

Les plats cocottes

Nos mijotés à partager 13€/portion

- Sauté de pintade façon forestière
- Paleron de boeuf confit au vin rouge
- Volaille aux morilles

Les garnitures chaudes

5€/portion

- Tian de légumes d'automne
- Purée de pommes de terres truffée
- Cocotte de cèpes et champignons en persillade
- Risotto au zeste de citron





Les Dessets

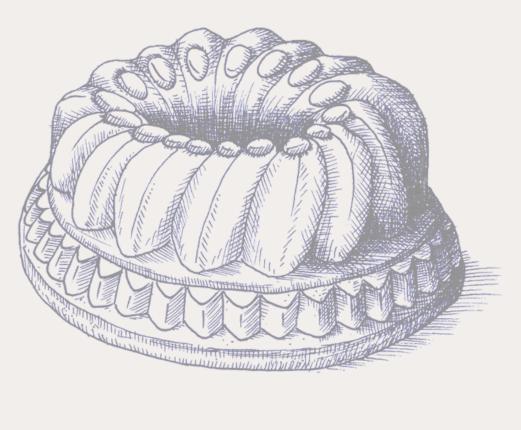
Entremets et Gateaux

6€/personne

- Le Saint Honoré vanille
- Entremet tout chocolat
- Bûche façon Mont Blanc

Mignardises

Assortiment de 3 mignardises : 4€/personne Une séléction de 3 de nos desserts du moment en version miniature



Heis bienôt



www.le-coq-en-pate.fr 09 82 27 35 25