88 avenue d'Epernay 51100 Reims 03 26 08 23 38 contact@maisonaudinot.fr

APERITIF

- **CROQUE SEL (minimum 6 pers) 5.90€/pers**

(Carottes-concombre-radis-brocolis-chou-fleur-tomates cerises)

- **CANAPES FRAIS ET PETITS FOURS**

- **Assortiment de canapés frais plateau de 16 pièces 19.90€**
  (Tramezzini crème de cèpes, crevette Panko
  Toast pain d'épices Ganache foie gras, gelée de passion
  Mini pita, lentilles au curry Blini crème citron vert saumon fumé)

- **Assortiment de petits fours Plateau de 16 pièces 19.90€**
  (Croque jambon de Reims, truffe et parmesan, Tartelette foie gras, Quiche escargots, Tartelette boudin blanc champignons)

- **VERRINES**

  -Foie gras-pommes 5.50€ pièce
  -Avocat surimi ananas 4.35€ pièce
  -St Jacques tomates 4.19€ pièce
  -Saumon roquette 4.19€ pièce

- **PAINS SURPRISE**

  Pain de campagne Charcutier 60 pièces 38.50€
  Pain de seigle au saumon fumé 50 pièces 38.50€
  Brioche au crabe 40 pièces 39.90€

PLANCHES APERITIVES

- **<u>Planche apéritive saveurs traditionnelles (pour 4 pers minimum)</u>**
  Jambon d'Ardennes, fuseau Lorrain, jambon de Reims, terrine de lapin, galet noisette, roulade de jambon, emmental, mimolette, cornichon, tomate cerise
  8.50€ /pers

- **<u>Planche apéritive saveurs rustiques (pour 4 pers minimum)</u>**
  Andouille de Guéménée, fromage de tête, saucisson cendré, saucisson cuit, rillettes de porc, carré camembert, boudin blanc, cornichons et tomate cerise **9.50€/pers**
- **<u>Planche apéritive saveurs du Sud (pour 4 pers minimum)</u>**
  Jambon de Bayonne, coppa, chorizo, carré Espelette, cofiolino, bresaola, grissini, poivron farci ricotta, tomate cerise confite, bille de mozzarella, guindillas, cornichons **11.50€/pers**
- **<u>Planche apéritive saveurs du berger (pour 4 pers minimum)</u>**
  Rosette de Lyon, jambon de pays, jambon blanc, saucisson cuit, mini **chorizo, terrine de campagne, Brie, Fourme d'Ambert, Reblochon, Comté, compote de figues, noix, cornichon et tomate cerise 7.50€/pers**

PATES EN CROUTE

- **Pâté croûte Pur Porc 21.10€ /kg**
- **Pâté en croûte Porc et Ratafia 21.10€ /kg**
- **Pâté croûte Porc et Emmental 21.10€ /kg**
- **Pâté en croûte Porc et Lapin 24.30€/kg**
- **Pâté en croûte Porc et Veau 24.30€/kg**

NAVETTES ET MAURICETTES 2.50€/pièce

- **Navette mousse de canard et magret fumé (minimum 6 pièces)**
- **Navette saumon fumé et beurre d'aneth (minimum 6 pièces)**
- **Navette Avocat et Surimi (minimum 6 pièces)**
- **Navette Jambon, tomate et salade (minimum 6 pièces)**
- **Mauricette Jambon de Reims, beurre et cornichons (minimum 6 pièces)**
- **Mauricette Jambon de Pays, beurre et tomate confite (minimum 6 pièces)**
- **Mauricette Caviar d'aubergine et roquette (minimum 6 pièces) végétarien**
- **Mauricette Rillettes et cornichons (minimum 6 pièces)**

LES ENTREES FROIDES

- **Coquille de saumon Bellevue 7.90€ pièce**
- **1/2 Pamplemousse soja et crevettes 5.20€/pièce**
- **Coquille de crabe et crevettes 7.90€/pièce**
- **Panier de tomate macédoine 2.65€/pièce**
- **Panier de tomate macédoine au thon 3.10€/pièce**
- **1/2 Avocat au crabe 5.20€/pièce**

- **CRUDITES DU JARDIN**

Carottes râpées-Céleri rémoulade-Champignons à la Grecque-Champignons à la crème-Chou-fleur vinaigrette-Coleslaw-Trio de chou Jambon et Comté-Tomates aux œufs et oignons rouges-Pommes de terre oignons rouges-Betteraves-Concombre à la crème

- **SALADES COMPOSEES**

Texane-Californienne-Salade de gésiers -Pâtes à l'estragon, poulet, tomate-Riz Niçois-Perles Marines-Pâtes au saumon-Piémontaise-Strasbourgeoise-Macédoine de légumes-Taboulé-Taboulé aux agrumes
Prix au kg

- **ASPICS**
- **Œuf en gelée au jambon** **2.90€ /pièce**
- **Œuf en gelée au saumon** **3.20€/pièce**
- **Bûchette jambon macédoine** **3.20€/pièce**
- **Bûchette saumon asperge** **2.90€/pièce**
- **Cône jambon petits pois carotte** **2.90€/pièce**

LES ENTREES CHAUDES

LES FEUILLETES

Bouchée aux ris de veau **6.90€/pièce**
Croustade Audinot **5.20€/pièce**
(Feuilleté à base d'andouillette, Chaource et moutarde à l'ancienne)
Feuilleté aux escargots **3.50€/pièce**
Feuilleté saumon oseille **3.60€/pièce**
Feuilleté de St Jacques **3.80€/pièce**
Feuilleté au Jambon fromage **17.90€/kg**
Quiche Lorraine **17.90€/kg**
Pizza **17.90€/kg**

- **LES ENTREES CHAUDES**

Coquille St Jacques **8.90€/pièce**
Ficelle Picarde **4.90€/pièce**
Cassolette de Boudin Blanc sauce Chaource **7.50€/pièce**
(Entrée chaude à base de pomme Darphin, boudin blanc, sauce Chaource et moutarde à l'ancienne de Reims)
Cassolette de sole tropicale sauce Champagne **8.50€/kg**
(Entrée chaude à base de sole tropicale, écrevisse, sauce au Champagne)

LES PLATS PREPARES

- **LES GRATINS**

Endives au jambon	**6.50€ la part**
Gratin Dauphinois	**13.90€/kg**
Lasagnes au bœuf et porc	**16.80€/kg**
Lasagnes saumon et poireau	**20.05€/kg**
Parmentier de canard	**22.40€/kg**
Moussaka	**17.90€/kg**
Tartiflette	**10.50 la part (400 g)**
Brandade de Morue	**18.30€/kg**
Hachis Parmentier	**14.90€/kg**
Gratin du soleil	**22.80/kg**
Gratin du Berger	**14.20€/kg**

LES VIANDES CUISINEES

Coq au vin (minimum 6 pers) 11.50€/pers
Purée

Ris de veau aux girolles (minimum 6 pers) 21.90€/pers
Gratin Dauphinois et carottes glacées

Osso bucco à la Provençale (minimum 6 pers)12.60€/pers
Riz

Grenadin de veau aux morilles (minimum 6 pers) 21.90€/pers
Gratin Dauphinois et carottes glacées

Tête de veau sauce gribiche (minimum 6 pers) 7.95€/pers
Pommes de terre vapeur

Langue de bœuf sauce piquante (minimum 6 pers) 7.50€/pers

Pommes de terre vapeur

Blanquette de veau (minimum 6 pers) 12.20€/pers
Riz

Poule au pot (minimum 6 pers) 10.50€/pers
Riz et champignons de Paris

Bœuf Bourguignon (minimum 6 pers) 12.60€/pers
Penne

Lapin chasseur (minimum 6 pers) **13.50€/pers**

Salsifis

Rognons de bœuf (minimum 6 pers) **11.10€/pers**
Penne

Souris d'agneau braisée au thym (minimum 6 pers) **23.90€/pers**

Haricots verts et flageolets

Magret de canard sauce poivre vert (minimum 6 pers) **19.65€/pers**
Purée

LES POISSONS CUISINES

Aile de raie à la Grenobloise (minimum 6 personnes) **14.90€ /pers**
Risotto de céleri, câpres, croûtons, noix

Filet de daurade au curry (minimum 6 personnes) **14.30€/pers**
Écrasé de butternut

Pavé de saumon à l'oseille (minimum 6 personnes) **13.25€/pers**
Riz

LES PLATS UNIQUES

Chili con carne (minimum 6 pers) **10.50€/pers**

Cassoulet Toulousain (minimum 6 pers) **12.60€/pers**

Petit salé aux lentilles (minimum 6 personnes) **12.60€/pers**

Potée Champenoise (minimum 6 personnes) **15.00€/pers**

Choucroute de la Mer (minimum 6 personnes) **18.90€/pers**
Cabillaud, saumon, crevettes, fruits de mer, pommes de terre

Choucroute classique (minimum 6 pers) **12.70€ /pers**
Chou, Francfort, Strasbourg, saucisson cuit, lard paysan, saucisse fumée, pommes de terre

Choucroute Royale (minimum 6 pers) **15.00€/pers**

Chou, Francfort, Strasbourg, saucisson cuit, lard paysan, saucisse fumée, jarretons, pommes de terre

Couscous 3 viandes (minimum 6 pers) **17.00€/pers**
Merguez, Agneau et Poulet- Légumes frais

Couscous Royal (minimum 6 pers) **20.00€/pers**
Merguez, Agneau, Poulet et Bœuf- Légumes frais

Paëlla Royale (minimum 6 pers) **18.00€/pers**
Calamars, chorizo, poulet, échine de porc, crevettes, fruits de mer, cabillaud, moules décoquillées

Tajine et ses légumes (minimum 6 pers) **15.90€/pers**

Jambon au Madère (minimum 6 personnes) **12.90€ /pers**
Gratin Dauphinois et carottes glacées

Jambon de York en croûte (minimum 6 personnes) **19.90€/kg**
Sauce au Porto

Filet de bœuf en croûte (minimum 6 personnes) **41.90€/kg**
Sauce Poivre vert

ASSORTIMENTS DE CHARCUTERIE

- **Assortiment de charcuterie** **6.90€ /pers**

(Saucisson cuit, rosette, jambon blanc, jambon sec de pays, fuseau Lorrain, Pâté de campagne, cornichons)

- **Assortiment de charcuterie** **8.90€/pers**
  (Saucisson cuit, rosette, jambon blanc, jambon de Parme, cofiolino, terrine de lapin, cornichons)

ASSORTIMENTS DE VIANDE FROIDE

- **Assortiments de viande froide** **7.50€/pers**
  (Bœuf, rôti de porc, pilon de poulet)

- **Assortiments de viande froide** **8.50€ /pers**
  (Rumsteck, rôti de porc, chaud froid de volaille)

- **Assortiments de viande froide 9.50€/pers**
  (Rumsteck, rôti de porc, veau ou agneau)

SAUMON BELLEVUE MINIMUM 6 PERS 8.90€ /PERS

- Filet de saumon cuit (env. 100gr par personne) et lustré de gelée, puis décoré avec différentes petites garnitures et mayonnaise sur un lit de macédoine (env. 150 gr par personne)

FORMULES BUFFET FROID

- **Formule petits prix Minimum 6 personnes**
  15.90€/pers

- Assortiment de crudités ou salades composées au choix dans la rubrique "entrées froides"
- Assortiment de viande froide (Rumsteck, rôti de porc, pilon de poulet)
- Condiments
- Brie de Meaux
- Tarte aux pommes ou flan

- **Formule gourmande Minimum 6 personnes**
  28.00€/pers

- Assortiment de crudités ou salades composées au choix dans la rubrique "entrées froides -salades et crudités"
- Assortiment de cochonnaille (saucisson cuit, Rosette de Lyon, Jambon blanc, Jambon de Pays, Pâté de campagne)
- Assortiment de viande froide Rumsteck, Rôti de porc, Chaud-froid de volaille.
- Condiments
- Brie farci aux amandes
- Mignardises x4

Formule généreuse Minimum 6 personnes

39.90€/pers

- Assortiment de crudités ou salades composées au choix dans la rubrique "Entrées froides"
- Médaillon de saumon Bellevue
- Assortiment de cochonnaille (Saucisson cuit, Rosette de Lyon, Jambon blanc, Jambon de Parme, Terrine de lapin, Cofiolino)
- Assortiment de viande froide Rumsteck, rôti de porc, Agneau ou veau
- Condiments
- Plateau de fromages
- Dessert au choix

DESSERTS

GATEAUX MAISON : Minimum 6 personnes 3.80€ la part

-Fraisier-Framboisier-Forêt Noire-Le Rémois-Tutti Frutti-Tarte au citron meringuée-Trois chocolats

PLATEAU DE MIGNARDISES 12 pièces 13.80€

(Mini éclairs café, chocolat, vanille-tartelette citron et fruits divers-Chou à la crème-Paris-Brest-Macaron biscuit de Reims-Spéculos)

DESSERTS INDIVIDUELS Minimum 6 personnes

-Ile flottante 2.70€ pièce

-Tiramisu 3.50€ pièce

-Panacotta pistaches fruits rouges 2.90€ pièce

-Baba au Rhum 3.90€ pièce

-Mousse au chocolat 2.40€ pièce

NOS TARIFS SONT SUSCEPTIBLES DE VARIER.MERCI DE VOTRE COMPREHENSION