

## Les Salades

<b>La Salade de Crudités</b>	9.00 €
<b>La Salade de Saison au Lard Croquant</b>	9.00 €
<b>La Salade Fraîcheur</b> ( <i>Salade, Tomate, Œuf, Maïs, Pomme de Terre</i> )	9.20 €
<b>La Salade Morvandelle</b> ( <i>Lardons, Jambon de Pays, Œuf, Lentilles Nivernoises</i> )	12.50 €
<b>Marinade de Saumon en Salade</b> Vinaigrette aux Graines de Moutarde	12.50 €
<b>Crottin de Chèvre chaud Gratiné à la Crème de Thym</b> Pommes rôties et Salade	12.80 €

## Les Salades Corbigeoises Plat Uniques

<b>Version Campagne</b>	15.80 €
<i>(Jambon du Morvan, Persillé Bourguignon Maison, Pommes Sautées, Œuf sur le plat, Salade)</i>	
<b>Version Bord de Mer</b>	15.80 €
<i>(Saumon mariné au fenouil, Beignets de Crevettes, Pommes Sautées, Œuf sur le Plat, Salade)</i>	

## Les Tranches Campagnardes

<b>La Tranche Charcutière du Pèlerin</b>	
<i>(Fromage, Jambon, Champignons, Œuf, Crème Moutarde, Salade)</i>	9.80 €
<b>La Tranche Végétarienne</b>	
<i>(Fromage, Olives, Poivrons, Tomate Provençale, Courgettes, Salade)</i>	9.80 €
<b>La Tranche du Pêcheur</b>	
<i>(Fromage, Pommes de Terre, Saumon Mariné, Crème Fouettée, Citron, Salade)</i>	10.20 €
<b>La Tranche Fermière</b> ( <i>Fromage, Pommes de Terre, Volaille, Sauce Moutarde, Salade</i> )	9.20 €
<b>La Tranche du Berger</b> ( <i>Fromage, Chèvre Frais, Thym, Crème, Salade</i> )	11.00 €
<b>La Tranche Tartiflette</b> ( <i>Fromage, Pommes de Terre, Lardons, Reblochon, Salade</i> )	10.50 €
<b>La Tranche Charolaise</b>	
<i>(Fromage, Emincé de Basse Côte, Sauce Vin Rouge Échalotes, Salade)</i>	13.50 €

**1/2 Tranche + Crudités = 1/2 prix + 2€**

*Pour Vos Soirées Pensez à Nos Tranches à Emporter*

## Galettes de Sarrasin Garnies

<b>La Complète</b> ( <i>Jambon, Fromage, Œuf</i> )	9.20 €
<b>La Paysanne</b> ( <i>Fromage, Lardons, Champignons, Œuf</i> )	9.80 €
<b>La Montagnarde</b> ( <i>Pommes de Terre, Oignons, Crème, Lardons, Reblochon</i> )	9.90 €
<b>La Cabri</b> ( <i>Fromage de Chèvre, Noix, Sauce Tomate</i> )	11.00 €
<b>La Nordique</b> ( <i>Saumon, Pommes de Terre, Crème, Citron</i> )	10.20 €
Suppl. Frites ou Salade	5.20 €

## Crêpes Dessert au Froment

<b>Crêpe Beurre Sucre</b>	2.90 €
<b>Crêpe Confiture</b> ( <i>Fraise, Framboise, Abricot, Figue...</i> )	3.90 €
<b>Crêpe Chocolat Chantilly</b>	5.70 €
<b>Crêpe Tatin</b> ( <i>Pomme, Crème Fraîche, Caramel</i> )	5.70 €
Suppl. Boule de Glace	1.50 €

## ***Nos Produits Fait Maison à emporter :***

- ★ Confitures au choix : 5.50€ le Pot
- ★ Nectar de Pissenlit : 5.50€ le Pot
- ★ Huile de Noix Faite Maison : 12.50€ la 1/2 Bouteille (37,5 cl)
- ★ Jus de Pommes Maison : 3.40€ la Chopine, 6.50€ la Bouteille

## ***LE SERVICE TRAITEUR***

Nous vous proposons diverses possibilités :

- Apéritif avec petits fours salés et sucrés
- cocktail avec amuses gueule, canapés, petits fours salés et sucrés
- buffet froid
- Cochon ou Mouton à la broche
- repas assis
- dîner de gala
- séminaires (possibilité de fournir le matériel)
- plats à emporter
- Cocktail dînatoire

Pour de nombreuses manifestations :

- banquets
- repas de famille
- mariage
- baptême
- communion
- anniversaire
- anniversaire de mariage
- départ en retraite
- weekend à la campagne

dans l'endroit de votre choix :

- au restaurant gastronomique « Le Cépage »
- chez un particulier
- dans une salle des fêtes
- en plein air dans un parc
- dans un château : « soirée prestige au château de Bazoches », le repas est servi dans la galerie du château au sous chapiteau jusqu'à 400 personnes
- dans le château de Villemolin
- dans le château de Prye
- dans le château de Vauban
- dans le château de Lantilly

**Demandez aussi notre *liste de plats à emporter***  
pour vos repas en famille ou entre amis.