



LE CROQUINOU

- MENU -

CHALEUREUX

RILLETTES DE PORC
MOGETTES DE VENDÉE AUX RILLAUDS
D'ANJOU
BEURRE D'AIL ET FINES HERBES
FROMAGE DE CHÈVRE FRAIS CENDRÉ
CAMEMBERT RÔTI
CRÈME DE CARAMEL AU BEURRE SALÉ
ONCTUEUX CHOCOLATÉ

DÉLICIEUX

RILLETTES DE PORC
MOGETTES DE VENDÉE AUX RILLAUDS
D'ANJOU
CHAMPIGNONS CRÉMEUX
BEURRE D'AIL ET FINES HERBES
FROMAGE DE CHÈVRE FRAIS CENDRÉ
CAMEMBERT RÔTI
CRÈME DE CARAMEL AU BEURRE SALÉ
ONCTUEUX CHOCOLATÉ

GOURMAND

RILLETTES DE PORC
RILLETTES DE THON
MOGETTES DE VENDÉE AUX RILLAUDS
D'ANJOU
CHAMPIGNONS CRÉMEUX
BEURRE D'AIL ET FINES HERBES
FROMAGE DE CHÈVRE FRAIS CENDRÉ
CAMEMBERT RÔTI
CONFIT DE VIN D'ANJOU
OU CONFITURE DU VAL DE LOIRE
CRÈME DE CARAMEL AU BEURRE SALÉ
ONCTUEUX CHOCOLATÉ



LE CROQUINO

- MENU -

TRADITION

RILLETES DE PORC
MOGETTES DE VENDÉE
FROMAGE DE CHÈVRE FRAIS
CENDRÉ
CRÈME DE CARAMEL
AU BEURRE SALÉ



SAVEURS SALÉES

RILLETES DE PORC
POTÉE DE MOGETTES DE VENDÉE
AUX RILLAUDS D'ANJOU
CHAMPIGNONS CRÉMEUX
BEURRE D'AIL ET FINES HERBES
FROMAGE DE CHÈVRE FRAIS CENDRÉ
CAMEMBERT RÔTI

LE CROQUINO

- FORMULE -

FORMULE EXCLUSIVEMENT RÉSERVÉE
POUR LES GROUPES DE MOINS DE 50
CONVIVES

FORMULE 200 FOUÉES AVEC
GARNITURES TRADITION
OU
FORMULE 250 FOUÉES AVEC
GARNITURES CHALEUREUX /
DÉLICIEUX OU SAVEURS SALÉES



FOUÉES NATURE CUISSON AU FOUR À
FEU DE BOIS