



Gerichte und Preisliste

mit den besten Empfehlungen ...

eine kleine Auswahl aus unserem Angebot

Alle Gerichte werden frisch zubereitet, ohne zusätzlichen Konservierungsstoffe oder Geschmacksverstärker. Für die Herstellung aller Gerichte werden weitgehend Bioprodukte, frisches Gemüse sowie frische Kräuter benutzt.

Menu

...unsere Angebote der Saison	4	Angebot der Saison
<hr/>		
à la carte...		Vorspeisen Fingerfood
...Fingerfood und Vorspeisen	9	
...knackige Salate	12	knackige Salate
...Quiche Variationen	13	Quiche Variationen
...aus dem Suppentopf	14	aus dem Suppentopf
...warme Gerichte	15	warme Gerichte
...Auswahl an Beilagen	17	Auswahl an Beilagen
...etwas Süßes zum Dessert	18	etwas Süßes zum Dessert
unser Service	19	unser Service

Kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck, den er hinterlässt, ist bleibend.
Johann Wolfgang von Goethe

Menus

Angebote der Saison

Menu kann mit den Gerichten à la carte variiert werden /
Preise auf Anfrage

Angebot
der Saison

Vorspeisen
Fingerfood

knackige
Salate

Quiche
Variationen

aus dem
Suppentopf

warme
Gerichte

Auswahl an
Beilagen

etwas Süßes
zum Dessert

unser
Service

Angebote der Saison ...

Menu „Nantes“

cremige Kartoffelsuppe mit Croûtons Velouté de pommes de terre avec croûtons	Angebot der Saison
Feldsalat mit Walnüssen an einer Schalotten-Vinaigrette Salade verte avec une vinaigrette aux échalottes et noix	Vorspeisen Fingerfood
Hähnchengeschnetzeltes mit Dijon-Senfsauce & frischen Champignons Fricassée de poulet aux champignons	knackige Salate
Hackfleischbällchen fein gewürzt mit frischen Tomaten Boulettes de viande épicées aux tomates fraîches	Quiche Variationen
Basmatireis Riz Basmati	aus dem Suppentopf
Gemüsegratin französische Art mit frischen Kräutern Gratin de légumes	warme Gerichte
im Schälchen süßer Vanilleflan mit Karamelsauce Crème caramel	Auswahl an Beilagen
Ab 20 Person: 19 Euro zzgl. MwSt pro Person - für weniger Gäste Preis auf Anfrage-	etwas Süßes zum Dessert
	unser Service

Angebote der Saison ...

Menu „Marseille“

	Angebot der Saison
<p>Assortiment von feinen Finger Food</p> <p>Crêpesröllchen mit Lachsfüllung Gallettesröllchen mit Schinken, Frischkäse und Salat-Füllung Zuchiniströllchen mit Thymian</p>	Vorspeisen Fingerfood
<p>Feldsalad an Balsamico 1 Dressing</p>	knackige Salate
<p>2 Hauptspeise zur Auswahl</p> <p>In Rotwein geschmortes Rindergulasch Kalbfleisch mit Gemüse an einer Weissweinsauce Garnelenpfanne mit Tomaten und Thymian</p>	Quiche Variationen
<p>2 Beilagen zur Auswahl</p> <p>Basmatireis oder Pellkartoffeln Kartoffelgartin mit leichtem Knoblauchgeschmack oder Gemüsegratin französische Art mit frischen Kräutern</p>	aus dem Suppentopf
<p>kleine Käseplatte</p>	warme Gerichte
<p>Mousse au chocolat mit Orangengeschmack & Crème brûlée</p>	Auswahl an Beilagen
<p>Ab 15 Person: 28 Euro zzgl. MwSt. pro Person -bei geringerer Personenzahl Preis auf Anfrage-</p>	etwas Süßes zum Dessert
	unser Service

Unsere Angebote der Saison ...

Menu „Bordeaux“

Fingerfood-Menu passend zum Apéritif oder Empfang
7 Fingerfood /Person

	Angebot der Saison
<p>Crêpesröllchen mit Lachsfüllung Roulés de crêpes au saumon</p>	Vorspeisen Fingerfood
<p>Kleine Quiche mit Tomaten, Schinken & Käse Quiche tomates-jambon-fromage</p>	knackige Salate
<p>Kleine Quiche mit Porree und crème fraîche Quiche aux poireaux</p>	Quiche Variationen
<p>gefüllte Gläschen mit Paprika, Frischkäse, Kräutern Verrines avec poivrons, fromage frais, herbes</p>	aus dem Suppentopf
<p>gefüllte Gläschen mit Gurke, Quark und Kräutern Verrines avec concombre, fromage frais, herbes</p>	warme Gerichte
<p>im Schälchen Linsensalat an Ingwer und Limettendressing Salade de lentilles au gingembre</p>	Auswahl an Beilagen
<p>Hackfleischbällchen mit Paprika-Minze Sauce Boulettes de viande à la Tulay</p>	etwas Süßes zum Dessert
<p>ab 20 Personen: 14 € /Person zzgl. MwSt.</p>	unser Service

à la carte

**...stellen Sie sich Ihre kulinarische Auswahl
individuell zusammen**

Angebot
der Saison

Vorspeisen
Fingerfood

knackige
Salate

Quiche
Variationen

aus dem
Suppentopf

warme
Gerichte

Auswahl an
Beilagen

etwas Süßes
zum Dessert

unser
Service

à la carte...Fingerfood und andere Leckereien...

unsere Klassiker...les classiques de Soizic

<p>Zucchinirollchen mit Tomaten-, Frischkäse-, Thymian Roulés de courgettes</p>	<p>1,50 € pro Gläschen Mindestabnahme 20 Stck</p>	<p>Angebot der Saison</p>
<p>Crêpes mit Lachsfüllung Roulés de crêpes au saumon</p>	<p>1,50 € pro Stck Mindestabnahme 20Stck</p>	<p>Vorspeisen Fingerfood</p>
<p>Galettes mit Schinken, Frischkäse & Schnittlauch Roulés de galettes (jambon, fromage frais, ciboulette)</p>	<p>1,40 € pro Stck Mindestabnahme 20 Stck</p>	<p>knackige Salate</p>
<p>Hackfleischbällchen mit Paprika-Minze Sauce (kaltes Gericht) Boulettes de viande à la Tulay</p>	<p>2,00 € pro Stck Mindestabnahme 20 Stck</p>	<p>Quiche Variationen</p>
<p>Kleine Crêpes mit Lauch an einer Kräutersauce Petites crêpes aux Poireaux avec une sauce aux herbes</p>	<p>2,80 € pro Stck Mindestabnahme 10 Stck</p>	<p>aus dem Suppentopf</p>
<p>Mini Quiche als Fingerfood alle Variationen finden Sie unter „Quiche Variationen“</p>	<p>2,80 € pro Stck Mindestabnahme 10 Stck</p>	<p>warme Gerichte</p>

Alle Preise zzgl. 19% MwSt.

Auswahl an
Beilagen

etwas Süßes
zum Dessert

unser
Service

à la carte...Fingerfood und andere Leckereien...

Nos verrines... délicieuses

Verrines sind gefüllte Gläschen mit verschiedenen Schichten

gefüllte Gläschen 2,20 € / Gläschen
 mit Paprika, Frischkäse, Kräutern
 Verrines avec poivrons, fromage frais, herbes
 Mindestabnahme 10 Stck

Angebot
der Saison

Vorspeisen
Fingerfood

gefüllte Gläschen 2,20 € pro Gläschen
 mit roter Bete auf einer Quarkkreation
 Verrines betterave et fromage blanc
 Mindestabnahme 10 Stck

knackige
Salate

gefüllte Gläschen 2,20 € pro Gläschen
 mit marinierten Paprika und Mozzarella
 Verrines poivrons marinés & mozzarella
 Mindestabnahme 10 Stck

Quiche
Variationen

gefüllte Gläschen 2,20 € pro Gläschen
 mit Gurke, Quark und frischen Kräutern
 Verrines avec concombre, fromage frais, herbes
 Mindestabnahme 10 Stck

aus dem
Suppentopf

gefüllte Gläschen 2,50 € pro Gläschen
 provenzialische Art
 mit gedünstetem Gemüse an mildem Ziegenkäse
 Verrines provençale
 Mindestabnahme 10 Stck

warme
Gerichte

gefüllte Gläschen 2,50 € pro Gläschen
 mit Lachs, Frischkäse, Avocado
 Verrines avec saumon, fromage frais, avocats
 Mindestabnahme 10 Stck

Auswahl an
Beilagen

Alle Preise zzgl. 19% MwSt.

etwas Süßes
zum Dessert

unser
Service

à la carte... Fingerfood und andere Leckereien...

passend zum Baguette oder zum Dippen

Lachspastete aus frischem, geräuchertem Lachs
Tartare de saumon

3,80 € / Portion
Mindestabnahme 8

Angebot
der Saison

Vorspeisen
Fingerfood

Sardinenpastete
Rillettes de sardines

2,50 € / Portion
Mindestabnahme 8

knackige
Salate

Ingwermayonnaise mit frischem Ingwer &
selbstgemachter Mayonnaise
Mayonnaise au gingembre

2,50 € / Portion
Mindestabnahme 8

Quiche
Variationen

Tomaten-Oliven-Paste
aus getrockneten Tomaten und grünen Oliven
Tapenade aux tomates séchées et olives vertes

2,50 € / Portion
Mindestabnahme 8

aus dem
Suppentopf

Olivenpaste
frisch angerichtet aus schwarzen Oliven und Kapern
Tapenade aux olives noires

2,50 € / Portion
Mindestabnahme 8

warme
Gerichte

Paprikapaste
Poivronade : poivrons à tartiner

2,50 € / Portion
Mindestabnahme 8

Auswahl an
Beilagen

Auberginencreme
mit Basilikum, Olivenöl & Knoblauch
Caviar d'aubergines au basilique

2,50 € / Portion
Mindestabnahme 8

etwas Süßes
zum Dessert

Frisches Baguette wird auf Wunsch mitgeliefert **Preis auf Anfrage**

unser
Service

Alle Preise zzgl. 19% MwSt.

à la carte...knackige Salate

unsere Salate sind hausgemacht und werden frisch zubereitet

<p>Linsensalat an Ingwer mit Limettendressing serviert Salade de lentilles au gingembre</p>	<p>3,20 € / Portion Mindestabnahme 8</p>	<p>Angebot der Saison</p>
<p>Couscous-Salat mit verschiedenen Gemüsen & Pfefferminze Taboulé</p>	<p>3,20 € / Portion Mindestabnahme 8</p>	<p>Vorspeisen Fingerfood</p>
<p>Feldsalat an Dijon Vinaigrette (ideal passend zur Quiches) Salade verte sauce vinaigrette</p>	<p>2,50 € / Portion Mindestabnahme 8</p>	<p>knackige Salate</p>
<p>Kartoffelsalat nach französischer Art mit „Cornichons“ und Dijon Senf-Sauce Salade de pommes de terre de Nantes</p>	<p>3,20 € / Portion Mindestabnahme 8</p>	<p>Quiche Variationen</p>
<p>gemischter Salat mit Produkten der Saison an Vinaigrette Salade mixte de saison avec sa vinaigrette</p>	<p>3,20 € / Portion Mindestabnahme 8</p>	<p>aus dem Suppentopf</p>
		<p>warme Gerichte</p>
		<p>Auswahl an Beilagen</p>
		<p>etwas Süßes zum Dessert</p>
		<p>unser Service</p>

Alle Preise zzgl. 19% MwSt.

à la carte...unsere Quiches ...nach altem geheimen Familienrezept

**unser Tipp: Quiche als Vorspeise oder zum Hauptgang
mit einem knackigen grünen Salat**

Quiche mit Zwiebeln und Speck
Tarte aux oignons 3,30 € / Portion
Mindestabnahme 8

Quiche mit Speck & Käse
Quiche Lorraine 3,30 € / Portion
Mindestabnahme 8

Quiche mit Tomaten, Schinken & Käse
Quiche tomates-jambon-fromage 3,30 € / Portion
Mindestabnahme 8

Quiche mit Porree und Crème fraîche
Quiche aux poireaux 3,30 € / Portion
Mindestabnahme 8

Quiche mit Zucchini und Tomaten
Quiche courgettes-tomates 3,30 € / Portion
Mindestabnahme 8

Quiche mit Spinat & Lachs
Quiche saumon-épinards 3,50 € / Portion
Mindestabnahme 8

Quiche mit geräuchertem Lachs und Tomaten
Quiche saumon fumé et tomates 3,50 € / Portion
Mindestabnahme 8

wir bieten die Quiche in verschiedenen Formen an:

- klassische Porzellanform (Ø29cm) siehe oben
- auf dem Backblech auf Anfrage
- Mini Quiche (Ø6-7cm) auf Anfrage

Alle Preise zzgl. 19% MwSt.

Angebot
der Saison

Vorspeisen
Fingerfood

knackige
Salate

**Quiche
Variationen**

aus dem
Suppentopf

warme
Gerichte

Auswahl an
Beilagen

etwas Süßes
zum Dessert

unser
Service

à la carte...aus dem Suppentopf

Zum Schlemmen nicht nur in der kalten Jahreszeit

Kichererbsen- Tomatensuppe Soupe aux pois chiches et tomates	3,20 € / Portion Mindestabnahme 8	Angebot der Saison
leichte Kürbiscremesuppe mit getrockneten Pflaumen Velouté de potiron avec pruneaux	3,20 € / Portion Mindestabnahme 8	Vorspeisen Fingerfood
cremige Champignonsuppe Velouté de Champignons	3,20 € / Portion Mindestabnahme 8	knackige Salate
feine Kartoffelsuppe mit Croûtons Velouté de pommes de terre avec croûtons	3,20 € / Portion Mindestabnahme 8	Quiche Variationen
Zucchini-Curry-Suppe Soupe à la courgette et curry	3,20 € / Portion Mindestabnahme 8	aus dem Suppentopf
Kastaniensuppe mit Weißwein verfeinert Velouté de châtaignes au vin blanc	Preis auf Anfrage Mindestabnahme 8	warme Gerichte

Alle Preise zzgl. 19% MwSt.

etwas Süßes
zum Dessert

Auswahl an
Beilagen

unser
Service

à la carte... warme Gerichte und Hauptspeisen

traditionelle Familiengerichte und feine Spezialitäten

<p>Hähnchengeschnetzeltes mit Dijon-Senfsauce & frischen Champignons Fricassée de poulet aux champignons</p>	<p>11 € / Person ab 8 Personen</p>	Angebot der Saison
<p>Hähnchengeschnetzeltes mit Cashewnüssen Fricassée de poulet aux noix de cajou</p>	<p>11 € / Person ab 8 Personen</p>	Vorspeisen Fingerfood
<p>Hähnchengeschnetzeltes mit Aprikosen an milder Currysauce Fricassée de poulet aux abricots avec une sauce au curry</p>	<p>11 € / Person ab 8 Personen</p>	knackige Salate
<p>Boeuf bourguignon in Rotwein geschmortes Rindergulasch Boeuf bourguignon</p>	<p>14 € / Person ab 8 Personen</p>	Quiche Variationen
<p>Rindfleischbällchen mit Tomaten, Koriander und Kräutern Boulettes de boeuf à la coriandre</p>	<p>12 € / Person ab 8 Personen</p>	aus dem Suppentopf
<p>Veau "Marengo,, Kalbfleisch mit Gemüse an einer Weißwein Sauce Veau "Marengo"</p>	<p>14 € / Person ab 8 Personen</p>	warme Gerichte
<p>Veau "Marengo,, Kalbfleisch mit Gemüse an einer Weißwein Sauce Veau "Marengo"</p>	<p>14 € / Person ab 8 Personen</p>	Auswahl an Beilagen

Alle Preise zzgl. 19% MwSt.

etwas Süßes
zum Dessertunser
Service

à la carte...Gerichte und Hauptspeisen

Traditionelle Familiengerichte und feine Spezialitäten

Kalbsfleischfrikassee mit Karotten, Champignons und leichter Bechamel Sauce Blanquette de veau	14 € / Person ab 8 Personen	Angebot der Saison
Kalbsbraten mit Gemüse aus dem Backofen Roti de veau aux petits légumes	14 € / Person ab 8 Personen	Vorspeisen Fingerfood
Schweinebraten à la normande mit Zwiebeln und Äpfeln Roti de porc aux pommes et oignons	10 € / Person ab 8 Personen	knackige Salate
Garnelenpfanne mit Tomaten und Thymian Carri de crevettes -Spezialität von der Insel "La Réunion"	14 € / Person ab 8 Personen	Quiche Variationen
Lachsfilet mit Curry Sauce Pavés de saumon sauce curry	11 € / Person ab 8 Personen	aus dem Suppentopf

Alle Preise zzgl. 19% MwSt.

Unsere warmen Gerichte werden ohne Aufpreis in Gusstöpfen geliefert,
damit die Gerichte auf einem Herd warmgehalten werden können.
Die Gerichte können gegen Aufpreis in Warmhalteplatten geliefert werden.

**warme
Gerichte**

Auswahl an
Beilagen

etwas Süßes
zum Dessert

unser
Service

à la carte...warme Gerichte und Beilagen

die Begleiter zu den Hauptspeisen

<p>Kartoffelgratin französische Art mit Knoblauch Gratin dauphinois</p>	<p>3,50 € / Person ab 8 Personen</p>	Angebot der Saison
<p>Gemüsegratin französische Art mit frischen Kräutern Gratin de légumes</p>	<p>3,50 € / Person ab 8 Personen</p>	VorspeisenF ingerfood
<p>Blumenkohlgratin mit Crème fraîche und Muskatnuss Gratin de choux-fleurs</p>	<p>3,50 € / Person ab 8 Personen</p>	knackige Salate
<p>Ratatouille mit auf die Jahreszeit abgestimmtes Gemüse Ratatouille</p>	<p>3,50 € / Person ab 8 Personen</p>	Quiche Variationen
<p>Basmatireis Riz Basmati</p>	<p>1,90 € / Person ab 8 Personen</p>	aus dem Suppentopf
<p>Kartoffeln an Petersilie Pommes de terre, persil</p>	<p>1,90 € / Person ab 8 Personen</p>	warme Gerichte
<p>Hartweizengrieß mit Butter Semoule de blé au beurre</p>	<p>1,90 € / Person ab 8 Personen</p>	Auswahl an Beilagen

Alle Preise zzgl. 19% MwSt.

etwas Süßes
zum Dessert

unser
Service

à la carte...etwas Süßes zum Dessert...

verführerische kleine Sünden mit Liebe zubereitet

<p>Crème brûlée Creme mit Karamellkruste</p>	<p>3,90 € / Person ab 8 Personen</p>	<p>Angebot der Saison</p>
<p>Mousse au chocolat de Fanny mit leichtem Orangengeschmack Mousse au chocolat de Fanny à l'orange</p>	<p>2,80 € / Person ab 8 Personen</p>	<p>Vorspeisen Fingerfood</p>
<p>Schokoladenküchlein mit Vanillesauce Fondant au chocolat avec sa crème vanille</p>	<p>2,80 € / Person ab 8 Personen</p>	<p>knackige Salate</p>
<p>Crêpes mit braunem Rohrzucker und frischer Bourbon Vanille Crêpes sucrées</p>	<p>1,90 € / Person ab 8 Personen</p>	<p>Quiche Variationen</p>
<p>im Schälchen süßer Vanilleflan mit Karamelsauce</p>	<p>2,25 € / Person ab 8 Personen</p>	<p>aus dem Suppentopf</p>
<p>Pflaumenkuchen mit Rum-Geschmack Far Breton- <i>Spezialität aus der Bretagne</i></p>	<p>2,80 € / Person ab 8 Personen</p>	<p>warme Gerichte</p>
<p>feine Apfeltorte feingeschnittene Äpfel auf Mürbteig Tarte aux pommes de tante Simon</p>	<p>2,80 € / Person ab 8 Personen</p>	<p>Auswahl an Beilagen</p>
<p>Zitronenkuchen feine Zitronencreme auf Mürbeteig Tarte aux citrons</p>	<p>2,80 € / Person ab 8 Personen</p>	<p>etwas Süßes zum Dessert</p>

Alle Preise zzgl. 19% MwSt.

unser
Service

unser Service

Haben Sie besondere Wünsche sprechen Sie uns einfach an!

Was sonst noch zu sagen ist

Käsevariationen stellen wir Ihnen auf Nachfrage zusammen.
Dazu können wir auch Baguette, Brot und Butter liefern
Fragen Sie uns.

Geschirr, Besteck, Warmhalteplatte, Käseplatten, Brotkörbe vermieten wir
gerne. Preise auf Anfrage.

Das Leihequipment ist sauber zurückzugeben.
Gegen Aufpreis übernehmen wir gerne die Reinigung für Sie.

Allgemein

Unsere Preise verstehen sich zuzüglich der 19% gesetzlichen Mehrwertsteuer

Mindestabnahme von 130€ zzgl. Mehrwertsteuer

Angebot
der Saison

VorspeisenF
ingerfood

knackige
Salate

Quiche
Variationen

aus dem
Suppentopf

warme
Gerichte

Auswahl an
Beilagen

etwas Süßes
zum Dessert

**unser
Service**

unser Service

Sollten Sie Fragen zu Allergien haben...

Auf Grundlage der LMIV (Lebensmittel-Informationsverordnung der EU) weisen wir 14 Hauptallergene in einzelnen Speisen aus.

- A: Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- B: Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C: Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D: Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E: Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F: Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G: Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- H: Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- I: Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- J: Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- K: Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L: Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
- M: Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N: Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Wir sind bemüht nur Rohprodukte zu benutzen und verwenden keine zusätzlichen Konservierungsstoffe oder Geschmackverstärker. In einigen verwendeten Produkten sind Konservierungsstoffe zur Lebensmittelherstellung unvermeidbar. Dies gilt auch bei den eingesetzten Bio-Produkte und direkt bezogenen Produkten von Bauernhöfen. Wir sind verpflichtet diese zu deklarieren.

Dies gilt bei uns für folgende Zutaten:

Schinken (1,2), Fleisch (1,2) Speckwürfeln (1,2), Mozzarella (2), schwarze Oliven (4), Senf (2,3), Balsamico Essig (1,3)

1 Farbstoff / 2 Konservierungsstoffe / 3 Antioxidationsmittel / 4 geschwärzt

Wir informieren Sie gerne darüber.

Sprechen Sie uns an.

Angebot
der Saison

Vorspeisen
fingerfood

knackige
Salate

Quiche
Variationen

aus dem
Suppentopf

warme
Gerichte

Auswahl an
Beilagen

etwas Süßes
zum Dessert

**unser
Service**