



À LA CARTE

*Ces produits peuvent varier en fonction de la saisonnalité et des offres du marché

PIÈCES COCKTAILS FROIDES

- Saumon mariné, ananas, coriandre
- Rolls de poulet, sauce creoline
- Toast au fromage, serrano et compotée de figue
- Courgette grillée, crème aux fines herbes, tomate cerise confite
- Crevette marinée, ananas, coriandre
- Brioche garnie à la chiquetaille de poulet jaune et roquette
- Avocado toast, condiment grenade, radis
- Navette garnie poulet, sauce créoline
- Saumon teriyaki, radis, sésame noir
- Wrap saumon, crème curry, citron vert
- Club façon mimosa, œuf, roquette, tomate
- Bouchée raisin, fromage frais, pistache
- Brioche garnie, fouetté de chèvre, poire rôtie
- Galette de riz roulée, crevette, menthe, crudité
- Canelé bordelais, ganache de fois gras, groseille



PIÈCES COCKTAILS CHAUDES

- Croque chèvre épinard noisette
- Samoussa au poulet et soja frais
- Brochette de poulet mariné au miel et curry
- Mousse de saumon mariné et fumé, granny à l'aneth, citron vert
- Burger bœuf, cheddar, oignons caramélisés
- Gyoza aux légumes, épices douces

VERRINES :

- Gaspacho de melon basilic, chiffonnade de serrano
 - Velouté de butternut zeste de citron vert et graines de courges
 - Mousse de betteraves et gremolata à la feta
 - Panna cotta de champignons, tombée de champignons aux lardons fumés
 - Guacamole, tartare de concombre et tomates anciennes
 - Velouté de châtaignes, fève tonka
 - Ceviche de saumon et cabillaud, ananas, wasabi
- 



ANIMATIONS CULINAIRES :

- Acras de morue, sauce chien aux cébettes
- Découpe de saumon fumé de bretagne, blinis minute, chantilly citron aneth
- Tataki de boeuf cuit minute, sauce soja sésame citronnelle
- Bar à huîtres (marennnes d'oléron et huîtres normandes, condiments beurre de baratte et pains variés)
- Bokit à la chiquetaille de poulet jaune frit minute, sauce creoline
- Nems aux légumes frits minute, sauce aigre douce
- Tempuras de brocolis minute sauce barbecue au sésame noir
- Bar à bruschetta autour de l'avocat et condiments variés

LES PLANCHES ET COFFRETS À COMPOSER :

- Coffret de légumes à croquer, accompagné de 3 sauces
-
- Coffret de fruits frais de saison, fruits secs

- Planche de fromages AOP :
- Comté 12 mois, brie de Meaux, Tomme de brebis, fourme d'Ambert, saint Maure de Touraine...

- Planche de charcuteries :
- Serrano 24 mois, chiffonnade de coppa, saucisson de Savoie, Bresaola, mortadelle,



ENTRÉES :

- Aubergine rôtie au satay, cacahuètes, coriandre, sauce raita
- Betteraves confites, gremolata à la féta et pickles de betterave chioggia
- Mousse au saumon fumé de Bretagne, crème de betteraves, pickles de chioggia
- Rouget barbet au chalumeau, tombée de fenouil à l'orange, vierge granny smith
- Nem aux escargots de bourgogne et confit de veau, oignons caramélisés, chantilly ail et persil
- Asperge blanche panée au parmesan, asperge verte à l'anglaise, sauce gribiche
- Œuf bio mollet, crème de champignons parfumée à la truffe d'été, copeaux de champignons croûtons de pain d'épices
- Tarte fine de tomates cerises, compotée d'oignons au vinaigre de framboise, gremolata à la féta, jeunes pousses
- Noix de st jacques au maracuja, crème de chou-fleur, pickles de chou-fleur violet et jaune, maracuja

PLATS :

LES VIANDES :

- Bœuf braisé de 7h, pommes grenailles rôties, légumes de saison, jus de braisage corsé
- Épaule d'agneau de 7h, écrasé de patate douce au citron vert, condiment grenade olives noirs et coriandre

LES VOLAILLES:

- Suprême de volaille jaune basse température, carotte fane glacée, champignons sautés, jus à la truffe
- Magret de canard juste rosé, mousseline d'Amandine à la vanille bourbon, légumes de saison, réduction de cranberry

LES POISSONS :

- Cabillaud rôti, riz noir de Camargue, beurre d'agrumes, tuile de pain
- Lieu noir rôti à l'huile de sésame, risotto de langues d'oiseaux, crème de citron et gingembre
- Filet de bar grillé, crémeux topinambour à la truffe, condiment grenade, menthe, olive noire
- Pavé de saumon sauce tom yum, énoki, brocolis, coriandre

VÉGÉTARIENS :

- Risotto sauvage aux petits légumes, crème de coco, gingembre et citron vert, salade croquante de fenouil, courgette et radis
- Polenta crémeuse au parmesan, topinambours rôtis, carotte fane rôtie au miel, chips de topinambour, pickles
- Aubergine rôtie, sauce raita, houmous au cumin, condiment grenade, menthe, olives noires
- Petit épeautre aux légumes de saison, burrata, pesto de roquette

DESSERTS :

- Pavlova crème intense passion, chantilly mascarpone vanille bourbon
-
- Brioche perdue, glace vanille bourbon, caramel au beurre d'Isigny
-
- Entremet chocolat valrhona, craquelin praliné noisette
-
- Panna cotta à l'eau de rose, framboise
-
- Crémeux avocat, ananas frais, crumble aux amandes bio
-
- Crème citron, meringue croquante à l'aneth, biscuit noisette
-
- Tiramisu à la fève tonka, biscuit léger au café
-
- Mousse légère au thé matha, fruits rouge frais, biscuit sablé



LES ENTREMETS :
6 À 10 PARTS

- Bavaroise fruit de la passion, insert mangue, biscuit coco amande
- Bavaroise légère chocolat noir, insert praliné, biscuits rocher noisette
- fraisier : crème légère à la vanille de Madagascar, fraise Charlotte, glaçage aux fruits rouges

