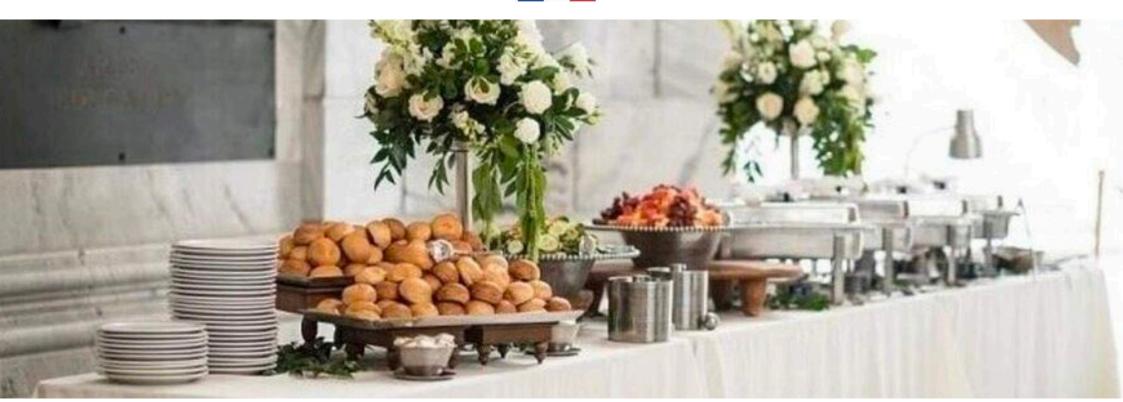


. VICE CHAMPION DU MONDE DES TRAITEURS .





# Le Cocktail Apéritif 6 pièces salées

10.90 € par personne

Tataki de thon croustillant mariné aux saveurs asiatiques crémeux aux fruits de la Passion & Mangue

Macaron Foie gras
Pomme Granny Smith & Verveine

Choux farci au Comté & Parmesan

Makis de Saumon fumé à l'aneth & Citron vert

Pâté croûte fermier & sa mayonnaise à l'ail noir

Rillette de canard, gelée de cornichons Moutarde à l'ancienne 10.90 € par personne

## Le Cocktail Apéritif Végétarien

Choux farci au Comté & Parmesan

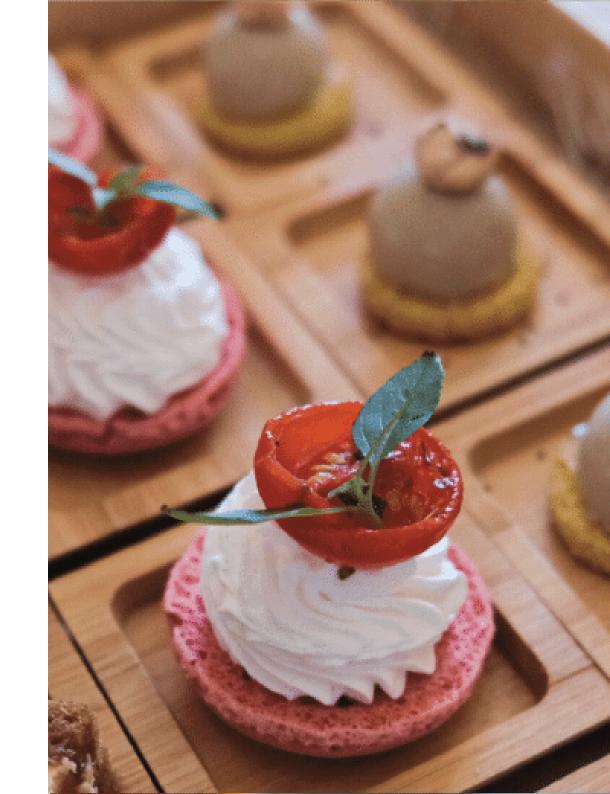
Makis de légumes grillés Fenouil pomme & Menthe à l'aneth & Citron vert

Financier amande betterave framboise oignon doux confit

Cookie tomate confite, olive noir & son crémeux poivré

Accras de légumes Menthe, Pois chiche à la graine de cumin

Cube de polenta grillé à l'italienne





# Le Cocktail Apéritif 10 pièces salées

18.90 € par personne

Tataki de thon croustillant mariné aux saveurs asiatiques crémeux Mangue & fruits de la Passion

Macaron Foie gras, Pomme Granny & Verveine

Choux farci au Comté & Parmesan

Makis de Saumon fumé à l'aneth & Citron vert

Pâté croûte fermier & mayonnaise à l'ail noir

Rillette de canard, gelée de cornichons moutarde à l'ancienne

Cookie tomate confite ,olive noir & son crémeux poivré

Pomme grenaille rôtie, lieu noir fumé mousseline citronnée & pickles

Cube de polenta grillé ,tapenade déclinaison de chorizo

Ceviche de daurade aux agrumes

28.90 € par personne

## Le Cocktail Apéritif

12 pièces salées + 3 pièces sucrées

Tataki de thon croustillant mariné aux saveurs asiatique crémeux Mangue & fruits de la Passion

Macaron Foie gras, Pomme Granny & Verveine

Choux farci au Comté & Parmesan

Makis de Saumon fumé à l'aneth & Citron vert

Pâté croûte fermier & mayonnaise à l'ail noir

Rillette de canard, gelée de cornichons moutarde à l'ancienne

Cookie tomates confites, olive noir et son crémeux poivré

Pomme grenaille rôtie, lieu noir fumé mousseline citronnée et pickles

Cube de polenta grillé, tapenade, déclinaison de chorizo

Ceviche de daurade aux agrumes

Cannelé au chèvre et thym miel

Financier amande betterave framboise oignon doux confit

Assortiment de gateaux de soirée (3 par pers)





## Le Cocktail Dinatoire 18 pièces

34.90 € par personne

Tataki de thon croustillant mariné aux saveurs asiatiques crémeux Mangue & fruits de la Passion

Macaron Foie gras Pomme Granny & Verveine

Choux farci au Comté & Parmesan

Makis de Saumon fumé à l'aneth & Citron vert

Pâté croûte fermier & mayonnaise à l'ail noir

Rillette de canard, gelée de cornichons moutarde à l'ancienne

Cookie tomate confite, olive noir & son crémeux poivré

Pomme grenaille rôtie, lieu noir fumé mousseline citronnée et pickles

Cube de polenta grillé, tapenade, déclinaison de chorizo

Ceviche de daurade aux agrumes

Cannelé au chèvre et thym miel

Financier amande betterave framboise oignon doux confit

Briochette de saumon en deux texture

Navette façon bagnat

Accras de légumes, menthe ,Pois chiche a la graine de cumin

Assortiment de gateaux de soirée (3 par pers)

38.90 € par personne

## Le Buffet Dinatoire

Lamelles d'encornets safranées

Mini bouchée à la reine tout volaille

### Friand parisien

Jambon blanc, comté, champignons, Sauce Mornay

Salade Alsacienne: Comté, cervelas, oignons doux, persil..

Pâté croûte tout cochon et son ail noir

#### Planche du boucher

rôti de Bœuf à l'Italienne, jambon d'Agneau & rôti de dinde aux fines herbes accompagné de ses condiments

### Salade Italienne:

Mozzarella, tomates confites, pesto, céréale, parmesan

### Mini légumes farcis

Pomme de terre au safran, courgettes et poivrons

Terrine de Daurade & son Aïoli

Croque montagnard

Planche de charcuterie fine

Farandole de fromages Corbeille de pains spéciaux ; graines, levain, fruits secs...

Assortiment de gateaux de soirée (3 par pers)

