

Pour l'Apéritif



Canapés froids gourmands

Plateau 25 unités : 18 €

Plateau 50 unités : 35 €

Trilogie de mini bruschettas :

Plateau de 24 pièces : 8 jurassiennes, 8 savoyardes et 8 italiennes : 20 €

Accras de poisson au curry

sauce sweet chili 20 pièces : 15 €

Minis burgers :

brîochin, comté, bœuf français, oignons confits, sauce burger 15 pièces : 26 €

Gourmandises salées à réchauffer :

mini pîtas, mini pains normands, crevettes panko, mini bruschettas italiennes, sucettes saumon pesto, cup de sauce citron et cup de sauce tartare :

Plateau de 25 unités : 20 €

Plateau de 50 unités : 38.50 €

Plateau de tapas :

Jambon italien x 6 tranches, épaule ibérique x 6 tranches, magret fumé au poivre 12 tranches, chorizo salamanca 12 tranches, comté, St Nectaire, Morbier, oignons grelots et cornichons : 25.50 €

Nos Entrées Froides



Dôme de noix de pétoncles acidulé sur financier moelleux et gravlax de noix de St Jacques : 8.50 €

Duo de foie gras de canard : foie gras mi-cuit au cacao et opéra de foie gras : 9.20 €

Nos Viandes chaudes

Palet de magret de canard au foie gras, jus de cuisson réduit : 10.70 €

Pavé de filet de bœuf français à 56°, sauce aux morilles : 11.70 €

GARNITURES VIANDES

Ecrasé de pommes de terre truffé, clafoutis de butternut aux châtaignes

Nos Poissons chauds

Tonnello de cabillaud aux courgettes, risotto aux pointes d'asperges, velouté au Chardonnay : 9.20 €

Brochette de lotte et gambas, quinoa gourmand, velours de langoustines : 9.80 €



Prix indiqués en TTC.

Ne pas jeter sur la voie publique.