

## Carte Cocktail – Apéritifs Dinatoires

Prix en euros

### Apéritifs

- Feuilletés	Assortiment de feuilletés fourrés Boîte de 250g (environ 15 à 20 pièces)	9.90
- Macarons*	Ganache foie gras	1.90
- Navettes*	Rosette de Lyon, cornichons	1.20
	Rillettes de thon ciboulette, olive noire	1.20
	Chorizo, olive verte	1.20
	Spianata câpres	1.20
	Speck, crème de gorgonzola, noix	1.50
	Jambon de Parme, tomates séchées	1.90
	Saumon gravlax, aneth	1.90
	Ganache foie gras, confit d'oignons, magret de canard fumé	1.90
- Verrines*	Pannacotta noir, confit d'échalote	1.00
	Pannacotta au basilic, confit de tomate, pignons	1.00
	Thon mayonnaise sur poivrons en gelée, olive noire/noisette	1.20
	Mousse d'aubergine sur gelée à la tomate séchée, pignons	1.20
	Crevette (bio) en robe de sésame, mayonnaise	1.50
* minimum de commande de 5 pièces/variété		
Possibilité de mise en plateau pour 15 ou 35 pièces.		+ 1.50

### Tarterie salée en plaque 40X60 cm\*

- Pizzas	Margherita	
	Sauce Tomato, mozzarella, olives noires, origan rouge	35.00
	Quattro Formaggi	
	Sauce Tomato, mozzarella, gorgonzola, chèvre, parmesan	39.00
	Regina	
	Sauce Tomato, mozzarella, jambon cuit supérieur, champignons de Paris, origan	39.00
	Quattro Stagioni	
	Sauce Tomato, mozzarella, aubergines, poivrons, cœur d'artichaut, champignons de Paris, origan	39.00
	Orientale	
	Sauce Tomato, mozzarella, merquez, poivrons, origan	39.00
- Quiches	Lorraine	49.00
	Thon poivrons	49.00
	Poulet curry	49.00
	Option poulet label rouge	+ 10.00

\* possibilité de découpe jusqu'à 70/80 part cocktail – réalisation possible de demi plaque en 30X40 cm sur devis

## Buffet Froid

### - Viandes | Poisson -

- Plateau de charcuterie (4-6pers) : Jambon de Parme, Chorizo, Speck ; Spianata, Rosette 29.00
- Roosbeef cuit en basse température (Race à viande)\* 6.90
- Roti de porc fermier cuit en basse température\* 5.50
- Pavé de saumon Label Rouge | Mayonnaise cuit en basse température 8.90

\* Prix à la part de 150g cru environ/personne - minimum de commande de 4/5 portions/plats - Panachage possible

### - Terrines \*-

- Terrine de légumes  
Terrine à base de légumes (petit pois, carottes, navet, flageolet) de crème et de viande de poulet. 2.90
- Deux Saumons  
Saumon label rouge fumé et non fumé, appareil à base de poisson blanc, ciboulette 4.50
- St Jacques/Ecrevisses  
Noix de St Jacques, Ecrevisse, appareil tomate à base de brochet, Noilly prat, persil 5.90

\* minimum de commande de 5 parts

## Garnitures \*

### - Saladerie -

- Italienne  
Fusili, tomates ou tomates cerise, mozzarella di bufala, olives noires, purée d'olives noires, ail, origan. 2.70
- Taboulé oriental  
Semoule, tomates, poivrons, concombre, oignon, persil, menthe 2.90
- Caponata  
Salade sicilienne de légumes cuits, à base d'aubergines, poivrons, céleris, câpres, olives vertes, tomates - Se déguste froide ou tiède 2.90

### - Cuisinés -

- Ratatouille  
Tomates, courgettes, aubergines, poivrons, oignon, thym 2.90
- Gratin Majorquin  
Pommes de terre, sauce tomate, poivrons, courgettes, aubergines, thym 2.90

\* Prix à la part de 200g environ/personne - minimum de commande de 5 portions - Panachage possible

### - Fromages -

- Trio fromages Italiens Gorgonzola, Taleggio, Scamorza affumicata 3.50

\* minimum de commande de 5 parts

## Desserts

- Verrines Pannacotta : coulis de framboise ou de fruit de la passion 1.00
- Mini fondant au chocolat Noir 1.00
- Tiramisu Café Amaretto 1.10
- Mousse Chocolat Noir, 1.10
- Tartelettes : Citron, Praline rose, Chocolat Noir 1.10
- Minimum de commande 5 pièces par variété || Mise en plateau pour 15 ou 40 pièces. 1.50
- Plateau 40 Macarons : Assortiment à choisir parmi : (minimum de 10 pièces par choix) 45.00  
Chocolat Noir, Caramel beurre salé, Pistache, Framboise
- Entremets au choix sur demande.

N'hésitez pas à nous consulter pour toute autre demande hors carte.

Mise à jour Mars 2022