



FINGER FOOD

(À PARTIR DE 10 PERSONNES)

MENUS PRINTEMPS / ÉTÉ

40 €

Tartare de tomates multicolores sur pain croustillant, basilic frais
Mini brochettes de crevettes marinées à la citronnelle et au gingembre
Bouchées de saumon fumé roulées au fromage frais et fines herbes
Verrines de gaspacho andalou avec une pointe de piment d'Espelette
Tartelettes aux légumes grillés et tapenade d'olives noires
Mini rouleaux de printemps aux légumes croquants et menthe fraîche
Tartare de boeuf, pesto rosso et copeaux de parmesan
Blinis au caviar d'aubergine et éclats de feta
Sablés au parmesan garnis de mousse de chèvre et miel de thym
Saint Christain au vieux comté
Croc' Mr & jambon blanc

Tartelettes citron vert & meringue légère
Choux à la crème, gel acidulé framboise
Brownies chocolat, noix & cannelles
Opéra café

55 €

Foie gras de canard poivre et sel
Poulet pané à la cachuète & sauce cajun
Tartare de thon, avocat, sésame et coriandre
Ceviche de daurade, jalapeno et vinaigre de riz
Mini rouleaux de printemps aux légumes croquants et menthe fraîche
Velouté frais de patate douce, noix de coco
Tempura de gambas, mayonnaise au tandoori
Arrancini truffé au parmesan
Saint Christain au vieux comté
Croquetas de jambon ibérique
Bouché surprise

Tartelettes crème vanille et framboises
Choux à la crème, gel acidulé framboise & yuzu
Moelleux chocolat grand cru
Verrine nuage de tiramisu fruité

MENUS AUTOMNE / HIVER

40 €

Tartare de saumon, soja & sésame noir
Tartelettes aux champignons sauvages et crème de parmesan
Verrines de velouté de potimarron avec éclats de châtaignes grillées
Tartare de bœuf, brebis et noix
Houmous parfumé au cumin & sésames
Sablés au sarrasin garnis de rillettes de canard et cornichons
Gougères à l'emmental
Blinis de pommes de terre avec saumon fumé et crème à l'aneth
Avocat pilé au mortier, tortilla aux épices
Mini quiches au bleu d'Auvergne et noix concassées
Brochettes de boudin noir et pommes caramélisées

Tartelettes aux poires pochées et crème d'amandes
Baba Bouchon imbibé au vieux rhum
Montblanc, crème de marrons, éclats de cassis

55 €

Bouchées de foie gras sur pain d'épices avec chutney de figues
Tartelettes aux champignons sauvages et crème de parmesan
Verrines de velouté de potimarron avec éclats de châtaignes grillées
Cuillères de risotto crémeux aux cèpes et huile de truffe
Mini croque-monsieur au jambon truffé et fromage affiné
Verrines de purée de panais et effiloché de porc braisé
Sablés au comté avec mousse de céleri et chips de jambon cru
Huitres n°3
Bao de boeuf braisé, mayo chili & garlic
Shrimp crunchy, mayonnaise spicy
Bouché surprise

Poirier, entremet vanille et cassis
Choux crouillants chocolat & noix de coco
Macaron pistache & framboise

BOISSONS EN SUPPLÉMENT À PARTIR DE 6€ PAR PERSONNE

TOUS NOS PRIX SONT TTC

WITH LOVE

