

AU RENDEZ VOUS DES AMIS

Mises en bouche ou cocktail d'invitoire

Mise en bouche 1,00€ / pièce - 1,50€ / pièce - 2,00€ / pièce - 2,25€ / pièce
Cocktail d'invitoire 4,00€ / pièce - 6,00 € / pièce - 8,00€ / pièce - 9,00 € / pièce
Vaisselle de présentation et couverts compris

PRIX htva (6%)

Tartare de saumon (Classique, Thaï ou Japonais à préciser lors de la réservation) **violet**
Tomate – mozzarella de bufflonne et chips de Jambon Italien **vert**
Tomates et fraises en gaspacho et son île flottante **vert**
Panna cotta chou-fleur gorgonzola, coulis de poivron **vert**
Butternut et stilton rôtis, noix de Grenoble (chaud) **violet**
Soupe froide de Courgette, chèvre et menthe **vert**
Quinoa aux patates douces et carottes caramélisée et aux épices sucrées-salées **vert**
Caviar d'aubergine, feta et saumon fumé **vert**
Houmous et taboulé de boulgour **rouge**
Mousse de Betterave, fromage de chèvre et sardine de Riga **vert**
Crème de carotte au lait de coco et à la coriandre **rouge**
Crème brûlée à la truite fumée, gelée de persil, œufs de truite **violet**
Crème brûlée au foie gras et figue **violet**
Lentilles béluga, mousse de raifort et saumon fumé **vert**
Risotto aux cèpes (en saison) chaud **violet**
Tartare de bœuf Charolais coupé au couteau (Classique ou Italien) **vert**
Tartare de bœuf périgourdin (foie gras et huile de truffe) **bleu**
Croustade au sésame, mascarpone et saumon passion **violet**
Cube de saumon fumé aux graines de sésame et à la sauce soja – wazabi **violet**
Carpaccio de Saint-Jacques, mousseline de Céleri rave et huile extra vierge d'olive à la vanille **bleu**
Carpaccio de saumon, salsa de concombre et leche du tigre (Cuisine Sud américaine) **violet**
Carpaccio de Saint-Jacques, sauce Mizo, œufs de saumon, herbes **bleu**
Thon en croûte de sésame, tapenade d'olive d'Italie **bleu**
Mille-feuilles de légumes grillé et son pesto **vert**
Veau façon vitello tonnato comme en Italie ! **vert**
Carpaccio de bœuf maturé et fumé aux herbes, copeau de parmesan, huile d'olive extra vierge **violet**
Cuillère 100% végétale, méli mélo de légumes croquant, mascarpone et noix **vert** (uniquement mise en bouche)

Sablé maison au parmesan et basilic frais, tapenade d'olives noires **rouge** (uniquement mise en bouche)

Cake olives et sa crème de cresson **rouge**

Gambas coco-citronnelle **violet**

Boulette de veau aux pignon de pin et tapenade d'artichaut (chaud) **vert**

Mini blinis à la truite fumée et crème mascarpone à l'aneth **vert**

Brochette de poulet Mojito **vert**

Cône de bresaola & risotto truffe blanche **violet**

Mini bun's maison jambon et emmental, sauce gribiche **rouge**

Coques croustillante au houmous de petits pois et chorizo **rouge**

Clafoutis aux saveurs orientales aubergine – tomate **rouge**

Toast au foie gras et son confit de figues **bleu**

Tomate cerise d'amour **rouge** (uniquement mise en bouche)

Burrata sur lit de roquette et filets d'anchois **vert**

Bille de melon enrobée de chèvre frais au miel, couverture de pistache (en saison et uniquement en mise en bouche) **bleu**

Mini éclair maison à la crème d'asperge et pois gourmands **bleu**

Rouleau de printemps comme un maki saumon avocat **vert**

Mini croque monsieur (chaud) **rouge**

Cannelé Basque au chorizo, comté (chaud) **rouge**

Tartare de Saint-Jacques en gelée de Riesling en coque de passion **bleu**

Cannelé au saumon fumé et parmesan **vert**

Assortiment de chinoiserie (chaud) **vert**

Mini croquettes aux crevettes grises (chaud) **violet**

Sushi revisité chèvre -tomate & citron confit **vert**

Saint- Jacques grillée, sauce au safran (chaud) **bleu**

Mini hot dog saucisse fromage (chaud) **vert**

Rouget en chemise de pomme de terre, mini ratatouille (chaud) **bleu**

Mini pastilla au poulet (chaud) **violet**

Crevette panée, sauce aigre douce maison (chaud) **violet**

Mini Flammekueche (chaud) **vert**

Croustillant escargot de bourgogne (chaud) **vert**

Mises en bouche : Nous conseillons pour une heure de cocktail minimum 4 pièces /personne

Cocktail dînatoire : Nous conseillons 4 à 5 pièces / personne (format tapas) nos cocktails dînatoires sont toujours accompagnés de pain de ferme et beurre, le forfait personnel est obligatoire dans cette formule

(1 serveur = 18-20 pers max. Forfait 5 heures - Prix : 130,00€ htva (21%))

POUR ACCOMPAGNER VOS MISE EN BOUCHES (FACULTATIF)
Uniquement en accompagnement de 3 mises en bouche/pers minimum

Assortiment de crudités et duo de trempettes	1,80€/pers
Vase de gressin au jambon cru de Toscane	10,00€/vase de 20 Gressins
Jardinière (trompe l'œil) radis - crumble- chèvre frais	18,00€ /la jardinière
