



Carte

Apéritif 2024



Pour un apéritif simple & raffiné

Composez votre apéritif en sélectionnant vos pièces favorites

Pièces froides

Assortiment Classique - 1,5€/pièce

Tartelette tomates confites & burrata

Tartelette olives noires & vertes

Finger craquant, jambon cru & chèvre frais

Verrine de ratatouille rafraîchie & mousse
noisettes

Verrine de velouté de courgette en cappuccino de
piment fumé

Briochette de jambon cru, beurre & moutarde

Mini chou poulet & mayonnaise

Pic diot, abondance & pomme verte sur son
canapé

Opéra de saumon & chèvre frais à l'aneth

Pic tataki de saumon au sésame sur son pain

Gâteau roulé jambon & ciboulette

Assortiment Élégance - 2,5€/pièce

Tartelette fromage frais, fines herbes & truite fumée

Tartelette de tartare de boeuf & mousse soja

Cornets croustillant, tartare de truite & perles de
citron

Verrine de tartare de tomate & chantilly burrata

Millefeuille de courgette, mousse chèvre - miel &
noix

Brioche salée de thon rouge, mayo & wasabi

Mini chou, truite fumée, mousse citron et ses perles

Pic porcayou, tomme & polenta sur son sablé

Mini opéra de foie gras & framboise

Pic tataki de thon rouge au sésame & wasabi sur
son crackers de graines

Gâteau roulé de betterave & crevette

Pièces chaudes

Assortiment Classique - 1,7€/pièce

Mini quiche lorraine

Mini burger pulled pork, pain noir aux graines

Mini burger de boeuf & abondance

Mini croque monsieur

Mini croziflette

Tarte flan & reblochon

Cassolette de piperade & oeuf moelleux

Focaccia tomate, mozza & roquette

Canapé crevette piquée & soja

Assortiment Élégance - 2,7€/pièce

Mini quiche truite fumée & échalote

Mini burger foie gras & fruits rôtis

Mini burger de saumon, curry & estragon

Mini croque truffe, mascarpone & truite fumée

Croziflette butternut & truite fumée

Tarte au flan, courge & abondance

Cassolette oeuf parfait & morilles

Focaccia mascarpone & chiffonnade de jambon

Canapé de cromesquis de canard au foie gras

Pièces Végan/Végétarienne - 1,7€/pièce

- Panacotta noisettes & son houmous
- Millefeuille de légumes confits & polenta
- Rond de carotte, miel, cumin & tomates confites
- Caviar de saison & son granola au beurre salé
- Brochette de légumes de saison
- Tartare de betterave & crumble végétal
- Pic d'asperge au sésame & wasabi
- Enroulé de légumes de saison & sa purée de choux-fleurs
- Taboulé végétal de pointes de choux
- Canapé de concombre & guacamole

Complétez votre apéritif d'une jolie planche affinée

Planche apéritive - 8,5€/personne

- Mixt de charcuterie, fromage, légumes & fruits
- Charcuterie, fromage & condiments pickles
- Légumes croqu' & fruits croqu'
- Les tapenades de légumes, gresin & pain grillé
- Huile d'olive extra vierge, parmesan, focaccia & burrata au pesto
- La butter board : beurre espelette, chorizo, figue, pomme fleur, oignon & miel
- Huile vierge, houmous aux légumes, pain naan & caviar aubergine au zaatar
- Truite & saumon fumés, beurre citron, sardines à l'huile, rilette de thon & crevette mayo (sup 3€)

Ajoutez une note sucrée à vos apéritifs

Assortiment Classique - 1,2€/pièce

Financier

Tiramisu

Tartelette citron

Mini moelleux chocolat

Compotée de pomme

Tartare d'ananas

Mini tarte au flan

Moelleux noix de pécan

Mini entremets 2 chocolats

Sablé pomme tatin

Mini gâteau crêpe cassonade

Mini gâteau roulé citron

Assortiment Élégance - 1,8€/pièce

Financier pistache

Tiramisu framboise & spéculoos

Tartelette citron meringuée

Mini moelleux chocolat coeur blanc

Compotée de pomme & crumble

Trio de fruits exotiques en tartare

Mini tarte au flan, caramel beurre salé

Mini tarte aux noix

Mini entremets 2 chocolats & framboise

Sablé amande & myrtille

Mini gâteau de crêpe & pâte à tartiner

Mini gâteau roulé mangue & passion