



# *Carte*

Apéritif 2025



# Pour un apéritif simple & raffiné

*Composez votre apéritif en sélectionnant vos pièces favorites*

## Pièces froides

### Assortiment Classique - 1,6€/pièce

Tartelette tomates confites & burrata

Tartelette olives noires & vertes

Pancakes, 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

Canapé diot, abondance & pomme verte

Opéra de saumon & chèvre frais à l'aneth

Pic tataki de saumon au sésame & feuille de riz

Tuile curry, crevette & soja

### Assortiment Élégance - 2,6€/pièce

Tartelette fromage frais, fines herbes & truite fumée

Tuile craquante de tartare de boeuf & mousse soja

Cornets croustillant, tartare de truite & perles de  
citron

Verrine de tartare de tomate & chantilly burrata

Blinis wasabi, thon rouge & mayo aux graines

Mini chou, truite fumée, mousse citron et ses perles

Sablé tomme, polenta & porcayou

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 - 1,8€/pièce

Mini quiche lorraine

Mini burger pulled pork

Mini burger de boeuf & abondance

Mini croque monsieur

Mini croziflette à croquer

Tarte flan & reblochon

Cassiolette de piperade & oeuf moelleux

Crocaccia tomate, mozza & roquette

### Assortiment Élégance - 2,8€/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

Cassiolette oeuf parfait & morilles

Crocaccia mascarpone & jambon cru

Canapé de croustis de canard au foie gras

## Pièces Végan/Végétarienne - 1,8€/pièce

- Panacotta noisettes & son houmous
- Rond de carotte, miel, cumin & tomates confites
- Caviar de saison & son granola au beurre salé
- Brochette de légumes de saison
- Tapioca soufflé, tartare de betterave au nori et soja
- Croqu' asperge au sésame & wasabi
- 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, rillettes de thon & crevette mayo (sup 3€)

*Ajoutez une note sucrée à vos apéritifs*

**Assortiment Sucré - 1,6€/pièce**

Financier pistache

Tiramisu framboise & spéculoos

Tartelette citron meringuée

Mini moelleux chocolat, coeur beurre salé

Moelleux noix de pécan

Compotée de pomme & crumble

Trio de fruits exotiques en tartare

Mini tarte aux noix

Croquant 2 chocolats

Tartelette chocolat framboise

Mini tarte amandine aux myrtille

Mini gâteau roulé mangue & passion

Mini tarte au flan vanille

Sablé pomme tatin

