



Le temps d'un Apéritif

Côté Salé

Les Incontournables :

- Cake Cantal lardons (ou légumes)
- Quiche
- Pizza
- Croque monsieur
- Mini burger (carnivore ou veggie)

Les bouchées froides :

- Pain et caviar de lentilles au lard
- Tartelette avocat crevette
- Brochette pain épice magret fumé
- Chou betterave noix
- Mini croque fourme poire jambon

D'ici :

- Toast cochonnaille
- Feuilleté fourme noix
- Crème St Nectaire et noisettes
- Gougère Cantal
- Verrine de lentilles en salade

Les verrines :

- Velouté châtaigne et butternut
- Mousse choux fleur au Cantal
- Cappuccino chèvre betterave
- Tartare saumon passion
- Crème de panais au chorizo

Les Veggies :

- Velouté céleri et pomme
- Gaufre aux légumes de saison
- Sablé et houmous carotte cumin
- Tartinade de pois cassé
- Crème champignons et oignons

D'ailleurs :

- Churros de patate douce
- Acras aux thon
- Verrine de crevette à la Thai
- Tortilla houmous de haricots rouges
- Samoussa oignons au curry





Cuisine et livraison de repas

Le temps d'un Apéritif

Côté Sucré

Les petits desserts :

- Cône betterave ganache chocolat
- Moelleux pomme châtaigne
- Mini chou café
- Mini tartelette caramel fruits secs
- Brochette clémentine et pain d'épice

Les verrines :

- Mousse poire panais
- Tartare ananas rhum citron vert
- Soupe litchi coco
- Banane rôtie et granola
- Pana cotta citron et kiwi

Les mignardises

- Cannelé
- Cookies
- Meringues
- Guimauves
- Financier
- Crinkles
- Tuile
- Madeleine

FORMULES

Tout salés ou Tout sucrés ou Mix Salés Sucrés (Tarif ttc)

3 Bouchée	4,60 € par personne
5 Bouchées	7,70 € par personne
8 Bouchées	12,10 € par personne
10 Bouchées	14,30 € par personne

