



Le temps d'un Apéritif

Automne/Hiver

Côté Salé

Les Incontournables : (version carnivore ou veggie)

- Quiche
- Pizza
- Flammekueche

La plaque découpée
(environ 50 bouchées) 30 €

- Cake Cantal Jambon
- Croque monsieur
- Mini burger

La bouchée 1,50 €

Les bouchées froides 1,50 € la bouchée

- Navette au poulet et paprika fumé
- Sablé curry et mousse chèvre miel
- Tartelette avocat et saumon

D'ici : 1,50 € la bouchée

- Croque fourme poire et jambon de pays
- Flamiche au Fournol
- Terrine de lentille pomme céleri

Les verrines : 1,70 € la verrine

- Crémeux butternut et châtaignes
- Coulis betterave et mousse raifort
- Velouté de pois cassé au chorizo

Les Veggies : 1,70 € la bouchée

- Verrine de choux fleur aux câpres
- Chutney choux rouge et pomme sur toast
- Crème de panais aux noix

D'ailleurs : 1,70 € la bouchée

- Brochette de Crevette marinée Thaï et ananas
- Brick au thon à l'indienne
- Pana cotta au parmesan et granola

Les Dips de légumes et sauce à tremper Pour 10 personnes 35 €

Comprenant :

- Assortiment de bâtonnet de légumes selon la saison (carotte, radis, sommités choux fleur, courgettes, concombre...)
- 3 sauce aux choix (Tzatziki, guacamole avocat, houmous carotte cumin, houmous betterave, fromage blanc fines herbes, rillettes de thon, fromage...)





Le temps d'un Apéritif

Printemps / Été

Côté Sucré

Les petits desserts :

1,50 € la bouchée

- Tartelette chocolat Caramelia
- Crinckle chocolat aux agrumes
- Choux praliné et citron
- Fondant mangue et noix de coco
- Financier noisette et poire

Les verrines :

1,70€ la verrine

- Pomme pochée au Birlou et crème vanille
- Tartare d'ananas au bais de passion
- Lentille confite au gingembre
- Pana cotta pistache et mousse fleur d'oranger
- Café liégeois

Les mignardises

(0,90 € les 3 pièces par personne)

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

Les incontournables

- Plaque découpée tarte aux fruits de saison
15 parts 25 €
- Cake (citron, chocolat, fruits...)
10/12 pers 16 €
- Brioche (nature, praline, chocolat...)
10/12 pers 20 €

