



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 salé
- Croque monsieur
- Mini burger
- Choux fourme myrtille

La bouchée 1,50 €

Les bouchées froides

1,50 € la bouchée

- Navette au poulet et oignons confit au miel
- Blinis crème d'avocat et gravlax saumon
- Tartelette au chèvre et chorizo

D'ici :

1,50 € la bouchée

- Croque fourme poire et jambon de pays
- Flamiche au Fournol
- Salade de lentille en verrine

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...)
- Sauce aux choix (Tzatziki, guacamole avocat, houmous carotte cumin, houmous betterave, fromage blanc fines herbes, rillettes de thon, fromage...)

Les verrines :

1,70 € la verrine

- Crèmeux butternut et châtaignes
- Coulis betterave et mousse raifort
- Velouté céleri et pomme

Les Veggies :

1,70 € la bouchée

- Verrine de choux fleur aux câpres
- Pain pita et houmous de patate douce
- Crème de panais aux noix

D'ailleurs :

1,70 € la bouchée

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

Planche mix Apéro

9,50 €/pers

Comprenant :

Version Carné

- Charcuterie
- Fromage
- Pain
- Cake salé
- Brochette raisin jambon

Version véggie

- Mélange de légumes et houmous
- Fromage
- Pain
- Cake aux légumes
- Brochette betterave pomme





Le temps d'un Apéritif

Côté Sucré

Les petits desserts :

1,50 € la bouchée

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

Les mignardises

(0,30 la pièce)

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

Les verrines :

1,70€ la verrine

- Pomme pochée au Birlou et crème vanille
- Tartare d'ananas, litchi et gingembre
- Pana cota noix de coco et coulis mangue
- Mousse chocolat et fruit de la passion
- Mini tiramisu

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 €

