

Quelques exemples, pour vos cocktails ou apéritifs dinatoires...

Mignardises salées

Panna cotta au saumon fumé
Crevette croustillante
Carpaccio de bœuf au parmesan
Brochette de Saint Jacques au bacon
Cheese - cake au saumon fumé ou chèvre et noix
Nid croustillant au chèvre, noix et miel
Navette de foie gras et compotée de fruits secs
Navette de jambon fumé et tome de vache
Brochette de magret, tomate, mozzarella
Accras variés
...

Mignardises sucrées

Cannelé
Brownie
Verrine tiramisu
Mousse au chocolat
Panna cotta vanille et coulis de fruits
Financier
Tartelette au citron meringuée
Cheese - cake à la framboise
Verrine de compote de pommes, sauce caramel et sablé
Croustillant chocolat praliné

Quelques exemples, pour vos repas...

Entrées

Saint Jacques gratinées aux champignons
Terrine de poisson
Tiramisu au chèvre
Croustillant de la mer
Fond de poireau et parmesan
Clafoutis boudin pomme
...

Plats de la mer

Lasagne de poissons
Marmite de poisson légumes de saison
Tournedos de la mer, riz sauvage et tomates confites
Choucroute de la mer
...

Plats de la terre

Lasagne de bœuf
Curry de poulet au lait de coco et riz blanc
Couscous de kefta de bœuf et chorizo
Tajine aux 3 viandes (poulet, porc, agneau)
Sauté de veau de lait aux champignons et pommes de terre
Filet mignon de porc au cidre, pommes et poêlée de grenailles
Aiguillettes de canard et risotto aux champignons
Agneau de 7 heures

La liste de suggestions qui précède n'est pas exhaustive. Elle vous permet d'avoir un aperçu des réalisations déjà effectuées.

— La carte —



De l'authentique dans votre assiette

Découvrez nos recettes, salées et sucrées, classiques ou originales, préparées avec passion et toutes faites maison. Pour un cocktail salé et/ou sucré, des plateaux repas ou menu à la carte, nous cuisinons pour vous sur commande en fonction de vos envies.

