

Carte Automne-Hiver 2025-2026



Utilisant des produits frais, si certains ne sont plus de qualité au fil de la saison, des changements seront envisagés.

Propositions sous réserve de disponibilité.

Commandes pour 15 pièces minimum pour les apéritifs / mignardises,

Pour 6 pour les entrées / plats,

Pour 20 pour les buffets froid & champêtre.

Tout est adaptable & la carte non exhaustive, n'hésitez pas à vous renseigner !

Contact : Margaux Cagnon - 06.49.65.69.17 - margauxcagnon@picetgram.com

Retrait de commande : 5 Rue de la Hotoie – 80 000 AMIENS

Apéritif– Pièces Cocktail

Les Navettes & Wraps – 1,50€ pièce.

Navette crème maroilles, chutney oignon, pickles

Wrap abricot moelleux, échalotes & miel

Navette crémeux de butternut & chorizo

Wrap rillettes de poulet, chipotle

Navette poulet, champignon & estragon

Wrap saumon fumé, cébette & ciboulette

Navette chèvre & viande des grisons

Wrap courge, graines & thym

Navette saumon & curry breton

Wrap ricotta, épinard, noix & jambon cru

Les Bouchées – 1,50€ pièce.

Clafoutis courge & coppa

Blinis, rilette de saumon, curry & citron vert

Clafoutis saumon fumé, crème citron

Blinis, panais & œufs de lump

Clafoutis champignon, estragon, moutarde

Blinis, crème d'algue & saumon fumé

Brochette magret, abricot moelleux, ossau iraty

Chou parmesan, potimarron & cranberries

Brochette coppa, gouda au pesto vert

Chou au chèvre & origan

Brochette poire, morbier & viande des grisons

Muffin magret, oignons & pickles

Bouchée de poulet, satay & cacahuète

Muffin haddock, crème ciboulette & pickles

Bouchée de poulet, curry & cajou

Muffin poireau, coppa & graines

Sablé nigelle, crème curry, crevette

Gaufre au poireau, crème curry & saumon fumé

Sablé au thym, crème à l'ail noir & champignon

Savarin carotte & pickles de carotte

Les Chauds – 1,50€ pièce

Mini-croques jambon, cheddar	Tartelette lardon & époisses
Mini-croques chorizo, emmental	Tartelette champignon, parmesan
Bruschettas courge, mozzarella	Muffin carotte,& feta
Bruschettas poireaux, raclette	Muffin anguille & citron
Bruschettas endives & chèvre	Clafoutis truite fumée & épinards
Boulette aux cranberries, sauce érable	Clafoutis chorizo

Les Verrines – 1,70€ pièce

Crèmeux potimarron, pécan & cranberries	Houmous & betteraves
Mousseline de panais, anguille & noix	Panna cotta butternut, chèvre frais & graines
Crèmeux de carotte, feta, sésame & miel	Velouté de champignons, lard
Panna cotta chorizo, lentilles & graines	Rillettes de saumon & mangue
Crèmeux chou-fleur, citron vert & coco, crevettes	Crème de céleri, noisette & œufs de lump

Les Spéciales – 2,50€ pièce

Toast de foie gras, chutney mangue-gingembre	Carpaccio de St Jacques, passion & vanille
Tartare de bœuf, courge & pécan	Saumon gravlax au citron, sésame
Crème de foie gras, lentilles & noix	Tartare de saumon, grenade & kalamansi
Samoussas canard confit (Chaud)	Carpaccio de dorade, agrumes & amandes

Les pièces en direct – 2,50€ pièce

Saucisse grillée, embeurrée de choux, cancoillotte

Mini-burger cheddar

Crèmeux de patate douce épicé & crevette

Mini-burger raclette

Bande de croques, jambon & parfum truffe

Foie gras poêlé, chutney & brioche

Poulet, coco-curry & noix de cajou

Saint Jacques, chou-fleur & caramel d'orange

Halloumi grillé & vierge à la courge

Découpe de saumon gravlax – à la pièce 80 €

Magret de canard, sauce moutarde

Découpe de jambon cru – à la pièce 110€



Entrées

Velouté de champignons, noisette, anguille & crème épaisse à la ciboulette - 9 €

Chaud-froid de crémeux potimarron, œuf mollet, lard, croûtons & jus de cochon - 10 €

Terrine de canard, champignons & noix – 11 €

Saumon gravlax, gaufre aux épinards & citron, crème au citron- 12 €

Médailillon de foie gras, chutney pomme, coing - 14 €

Crémeux de panais, Saint Jacques snackées, chorizo & sauce à l'orange - 14 €

Plats

Filet Mignon de porc, crème d'ail, crumble parmesan – Garniture courge & marrons - 14 €

Poulet, coppa, sauce champignons & cognac – Garniture champignons & panais -14 €

Pintade, cranberries & pécan, sauce orange & érable – Garniture carotte & betterave – 16 €

Pavé de truite, sauce curry rouge & cajou -Garniture patate douce & pois chiches -15 €

Cabillaud, sauce haddock fumé & vin blanc – Garniture chou-vert & pomme de terre - 16 €

Dorade, vierge grenade & orange – Garniture lentilles & carotte- 17 €

Trou Normand, 2€ par personne

Sorbet framboise, Champagne

Sorbet mangue, Rhum Paille

Sorbet abricot, Gin Mistral

Sorbet fraise, Amaretto

Sorbet citron, Limoncello

Sorbet cerise, Saint Germain

Formule Buffet Froid - 18€ par personne - Pain & sauces compris

3 à 5 Viandes au choix :

Saumon aux herbes & citron, cuit entier

Saumon gravlax aux agrumes

Œufs Mimosas

Plateau de charcuterie

Brochettes de poulet, tandoori, pruneau

Filet mignon de porc à la moutarde

Terrine de poulet curry-cranberries

Terrine de canard, champignon & noix

Terrine de poisson, moutarde, roquette

Rillettes de poisson & curry breton

Palets de poulet citron & épinards

3 à 5 Garnitures au choix :

Pomme de terre à la paysanne

Farfalles, mozza, tomate séchée, brocolis

Carotte, grenade & cébette, miel

Blé, chou rouge, endives & mimolette

Lentilles, carotte & oignons

Epeautre & courge, noisette

Blé, pomme & betterave

Taboulé champignons, feta & cranberries

Salade de riz au curry, légumes, fruits secs

Cake courge & parmesan

Cake chou rouge, feta & graines de courge

Sauces : Mayonnaise / Mayonnaise au curry / Sauce aux herbes

Formules buffet, pour les rebonds ou juste pour le plaisir :

Buffet champêtre :

Assortiment de charcuterie,

Fromages

Fruits secs, graines, confitures

Pains, Gressins

Tartinables



Brunch :

Boissons chaudes & froides

Fromage, charcuterie, salades

Pain, viennoiseries, gâteaux

Pancakes, bacon, œufs....

Cartes disponibles sur demande !

Fromage – 5 €, tous servis avec de la mache & du pain

Reblochon farci à la crème de noix

Camembert & cados , déclinaison de pomme, cidre

Brie farci aux cranberries & pécan

Nougat de chèvre, fruits secs

Trio à l'assiette

Plateau de fromages

Dessert, la part – 4,50 €

Chocolat, praliné & noisettes

Poire, chocolat & tonka

Mangue, passion & vanille

Spéculoos, café & chocolat noir

Crème de marron, praliné & noisettes

Banane, noisettes, vanille

Sablé breton, crémeux mandarine, mousse chocolat au lait

Baba au rhum

Les Gâteaux sont adaptables, n'hésitez pas à indiquer un parfum que vous aimez pour l'intégrer ou l'échanger ! Ils peuvent aussi être réalisés en « dessert à l'assiette » !

Mignardises – 1,20€ pièce

Les Bouchées

Sablé breton, crème tonka & pomme pochée

Sablé chocolat, crème coco-curry

Façon madeleine, orange & miel

Carrot cake, noix

Brownie à la cacahuète

Muffin choco-banane

Clafoutis pomme, vanille & pécan

Clafoutis poire & tonka

Macaron chocolat, sésame

Macaron chocolat, passion

Macaron mandarine

Chou praliné

Chou citron bergamote

Chou fruit de la passion

Chou vanille, tonka

Les Verrines

Salade de fruits, sirop badiane & cannelle

Crèmeux bergamote & crumble chocolat

Crème mandarine & orange fraîche

Panna cotta coco, coulis mangue

Panna cotta chocolat, coulis poire

Mousse chocolat, sésame

Mousse banane, caramel au beurre salé

Mousse crème de marron, noisette

Mousse miel & granola

Compote pomme-poire, spéculoos

Crème dessert tonka, crumble cacao

Mousse mangue, ananas frais

Crème au chocolat, chantilly Baileys

Tiramisu au spéculoos, café

Mini baba au rhum

Animations sucrées – 2,50 € par personne

Mini-gaufres Ou Fontaine de chocolat Ou Brioche perdue

Accompagnés de leurs toppings