



Les Saveurs d'Ici et d'Ailleurs

L'excellence du fait maison

L'art de recevoir avec des bouchées/plats aux mille horizons

Pièces à cocktails salées/sucrées

FORMULE ESSENTIELLE – 12 pièces 22,90 € TTC / pers

Accras de légumes

Accras de morue

Club sandwich houmous caviar d'aubergine tomates séchées

Wrap au crémeux de carottes petits pois

Wrap poulet curry

Bruschetta tomate basilic parmesan

Petit pain brioché crémeux au thon petits pois avocat
Salade de quinoa pomme oignon rouge

Filet de poulet mariné basse t°, émulsion de basilic

Tiramisu

Petit carré de gâteau moelleux à la confiture d'abricot, imbibé
après cuisson d'un sirop crémeux à la vanille (spécialité
néerlandaise du Cap).

Tartelette citron orange meringuée



FORMULE GOURMANDE – 14 pièces 26,90 € TTC / pers

Accras de légumes

Accras de morue

Bouchée de fraise au saumon fumé

Bruschetta tomate basilic parmesan

Club sandwich houmous caviar d'aubergine tomate
séchée

Petit pain brioché crémeux au thon petits pois avocat

Wrap poulet curry

Salade de quinoa pomme oignon rouge burrata

Salade de pomme de terre festive fromage blanc ail fines
herbes

Filet de poulet mariné basse t° émulsion de basilic

Tartelette citron orange meringuée

Entremet abricot framboise Tiramisu

Tiramisu

Petit carré de gâteau moelleux à la confiture d'abricot,
imbibé après cuisson d'un sirop crémeux à la vanille
(spécialité néerlandaise du Cap).

FORMULE COMPLÈTE – 16 pièces 29,90 € TTC / pers

Accras de légumes

Accras de morue

Bouchée de fraise au saumon fumé

Bruschetta tomate basilic parmesan

Club sandwich houmous caviar d'aubergine tomate
séchée

Petit pain brioché crémeux au thon petits pois avocat

Wrap jambon italien mozzarella, roquette tomate
séchée

Salade de crevette mangue

Salade de quinoa pomme oignon rouge burrata

Salade de pomme de terre festive fromage blanc ail
fines herbes

Filet de poulet mariné basse t°, émulsion de basilic

Tartelette de betterave rouge oignon confit

Tartelette citron orange meringuée

Entremet abricot framboise

Tiramisu

Petit carré de gâteau moelleux à la confiture d'abricot,
imbibé après cuisson d'un sirop crémeux à la vanille
(spécialité néerlandaise du CAP)

Ici vous avez plus de choix

Gourmand

2€TTC - hors service

Oeuf mimosa au saumon fumé
Sushi saumon fumé avocat pickles de poivrons rouge sésame
Sushi à l'italienne (mozzarella jambon italien ou volaille roquette tomate séchée)
Tartelette de betterave rouge munster cumin ou oignons confits
Toast Terrine de volaille foie de volaille
Tomate mozzarella revisité
Wrap César
Aubergine farcie au fromage
Bruschetta à la tartinade crémeux de cacahouètes poulet
Bruschetta tomate confite légumes grillé poulet parmesan
Bruschetta tomate confite légumes parmesan
Chou salé au raifort et truite fumée
Finger au choix (Green finger, red finger, et yellow finger)
Kougelhopf salé à la volaille et noix
Navette rillettes de hareng
Navette rillettes de poulet
Wings confites aux herbes de Provence
Pâté en croûte volaille pistache petit légumes



PRESTIGE : 2.25€TTC - hors service

Tartelette de foie gras pomme vanille
Blinis au foie gras et compotée de choucroute sucrée
Blinis saumon fumé crème citron
Blinis truite fumé crème raifort
Brochette de volaille intercalée de légumes de champignons de Paris
Bouchée de dorade royale au crémeux d'oseille
Burger de St Jaques Bun au fromage roquette
Burger italien
Makis au saumon fumée et crémeux de petit pois
Mousse aux 2 saumons
Tartare de saumon pomme cacahouète
Terrine de saumon poivron rouge confit fromage
Filet de poulet mariné cuisson basse t° émulsion de basilic
Tiramisu aux crevettes avocat petits pois
Magret de canard confit piqué à l'ananas, nappé de sauce xérès



L'Écrin des Breuvages

Forfait Softs (Plaisir) : 5 € TTC/pers

Eaux plate/gazeuse, jus de fruits, sodas
Cocktail de fruits

Options signature au choix : 1.50€TTC/pers - 1L/6 pers

Boissons maison

Citronnade

Rouge soleil (à base d'hibiscus et agrume)

Mojito citron orange menthe fraîche



La Cave de Mayi

Forfait effervescent et terroir (avec crémant) :
7.50€TTC/pers

Forfait Prestige (avec Champagne) :
12€TTC/pers

Bulles : Crémant d'Alsace ou Champagne

Vins : Sélection de vins blanc d'Alsace

Riesling, Pinot Gris et vins rouge de caractère.

Bières : sélection de bières artisanales locale