

Carte Printemps - Eté 2025



Utilisant des produits frais, si certains ne sont plus de qualité au fil de la saison,
des adaptations peuvent être envisagées !

Propositions sous réserve de disponibilité.

Commande par série de 15 pièces minimum pour les apéritifs & mignardises,

Pour 6 personnes pour les entrées / plats,

Pour 20 personnes 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 commande : 5 Rue de la Hotoie – 80 000 AMIENS

Apéritif– Pièces Cocktail

Les Classiques – 1,50€ pièce

Les Navettes

Jambon cru, ratatouille

Maquereaux, moutarde & pickles

Poulet, roquette & ail

Ricotta, tomates séchées & chorizo

Saumon & ail des ours

Fromage frais au citron, courgette & graines

Poisson, basilic

Thon, tomate séchées & câpres

Les Wraps

Abricots, échalotes, miel

Chèvre, épinards, tomates séchées

Mortadelle & pesto de roquette

Poulet, tandoori & raisins secs

Saumon fumé, wasabi & cébette

Légumes du soleil & ras el hanout

Chorizo, poivron, origan

Les Bouchées

Bouchée de poulet, tomate séchée

Bouchée de poulet, ail fumé

Bouchée de poisson, curry breton

Bouchée de haddock, herbes & pickles

Blinis, houmous d'olive

Blinis, crème citron & anguille fumée

Sablé nigelle, crème curry, crevette

Sablé parmesan, chipotle & asperge

Sablé pavot, paprika & tomate confite aux épices

Chou chèvre, miel & thym

Chou parmesan, crème ciboulette & poivron

Savarin saumon fumé, citron & capre à queue

Savarin au thym & tapenade

Clafoutis feta & sauge

Clafoutis courgette, crème au citron

Brochette tomate, mozzarella & ail des ours

Financier anguille & estragon, crème légère

Les Chauds – 1,50€ pièce

Mini-croques jambon, cheddar	Tartelette feta, aneth
Mini-croques chorizo, emmental	Tartelette petit pois, chèvre
Bruschettas légumes, mozzarella	Tartelette tomate cerise, roquette, parmesan
Bruschettas tomate & ail fumé	Muffin feta, herbes & graines
Galette de courgette râpée, sauce curry	Clafoutis épinards & citron
Kefta de bœuf & sauce fraîche en verrine	Clafoutis chorizo

Les Verrines – 1,70€ pièces

Fregola sarda & poivrons confits	Rillettes de saumon, courgette & tandoori
Houmous au citron & crudités	Crème de brocolis & algues, crevettes
Panna cotta sauge, tomate, courgette croquante	Carpaccio de bœuf, pesto de persil, pickles
Petit pois, mozzarella, jambon cru	Rillettes de poisson à l'ail fumé, coulis de tomate
Velouté froid d'asperge & petit pois, sésame	Panna cotta d'asperge blanche, anguille, noisette

Les Spéciales – 2,50€ pièces

Brioche, foie gras, chutney abricot	Carpaccio de St Jacques, kalamansi
Verrine crème foie gras, coulis pêche, amandes	Saumon gravlax, coco & sésame
Tartare de bœuf au pesto rouge	Tartare de saumon, framboise & estragon
Samoussas canard confit (Chaud)	Bar mariné, citron vert, petit pois, myrtille

Les pièces en direct – 2,50€ pièces

Maquereau, sauce escabèche

Mini-burger poulet, tomate séchée

Crevette au curry, sauce coco & cajou

Mini-burger bœuf, cheddar

Saint Jacques, wasabi

Magret de canard, sauce au poivre

Chaud froid, crème de brocolis, saumon teriyaki

Bœuf, oignon grelot & sauce carotte

Calamars sautés, en persillade

Filet mignon de porc, citron & ail

Asperges au sésame

Foie gras poêlé, brioche

Halloumi grillé, sauce tomate

Découpe de saumon gravlax (à la pièce 80€)

Poulet, sauce satay & cacahuètes

Découpe de jambon cru (à la pièce – 100€)



Entrées

Tarte fine au parmesan, caviar d'aubergine & ricotta, jambon cru & tomates cerises rôties- 9€

Crèmeux petit pois, œuf mollet, chorizo - 9 €

Asperges blanches, anguille, croutons & mousseline à l'ail fumé – 11 €

Duo de saumon : tartare & gravlax, gaufre, framboise & estragon - 12 €

Rouget snacké, ratatouille, poudre d'olives & coulis de poivron aux crustacés, croutons à l'ail– 12 €

Médailillon de foie gras, cassis & amande, brioche - 14 €

Plats

Poulet au pesto d'épinards, sauce citron, polenta parmesan, crèmeux d'aubergines & légumes rôtis– 14 €

Mignon de porc, sauce chorizo, crèmeux de moquette & légumes du soleil– 14 €

Filet de cannette, cerise & porto, crèmeux & gaufre de carottes, mini carottes – 16 €

Pavé de saumon & pesto d'ail des ours, crèmeux de petit pois, gâteau de courgette & freekeh– 15 €

Dos d'églefin, crumble au chipotle, sauce tomate, galette quinoa, poivron & tomates cerises confites – 16 €

Cabillaud mariné, sauce vierge, grenailles & crèmeux de brocolis & sommités, basilic – 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 fraîches, cuit en filet

Saumon gravlax au sésame & citron

Œufs Mimosas

Assortiment de charcuterie

Brochettes de poulet, citron, thym

Filet mignon de porc, herbes de Provence

Brochette de bœuf, tomate, tomate confite

Gâteau de poulet aux fruits secs, curry

Terrine de canard au cassis & pistache

Terrine de poisson, moutarde, roquette

Palets de poulet, ail des ours & coppa

Saumon fumé entier (selon nombre de personnes)

Jambon cru entier (selon nombre de personnes)

Sauces : Mayonnaise / Mayonnaise au curry / Fromage blanc à la ciboulette

3 à 5 Garnitures au choix :

Terrine de brocolis & curry breton

Cake légumes & mozzarella

Cake épinards, citron & graines

Gaufres aux légumes, thym

Melon, pastèque & crème balsamique

Pomme de terre, moutarde, oignon rouge

Quinoa, pois chiche, tomate, coriandre

Blé, tomate, tomate séchées & feta

Gâteau de courgette au parmesan

Freekeh, brocolis, petit pois & feta

Taboulé aux légumes verts

Epeautre & ratatouille

Haricot coco, tomate, pesto & mozzarella

Salade de riz au curry, légumes, fruits secs

Farfalles, petit pois, courgette, mozzarella & ail des ours

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....

Menu à établir ensemble !

Fromage – 5 €, pain & salade compris

Plateau de Fromages, noix, fruits secs & chutney

Trio à l'assiette, beurre aux noix

Trio de fingers travaillés : comté-noisette, tomme aux fleurs-chutney cerise, pain d'épices-chèvre frais

Chèvre chaud à l'huile d'olive et herbes de Provence

Reblochon farci à la crème de noix

Brie farci, fromage frais aux abricots & échalotes

Nougat de chèvre, fruits secs

Dessert, la part – 4,50 €

Fraisier, crème vanille

Chocolat, praliné, noisette

Amande, mûre, myrtille & tonka

Spéculoos, abricot, vanille

Pêche, framboise & kalamansi

Amande, fraise & citron vert

Chocolat, sésame & framboises

Citron, basilic, cassis

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, vanille & fraise

Dacquoise amande, tonka & mûre

Sablé breton, vanille & rhubarbe

Brownie à la cacahuète

Financier citron & amande

Madeleine & chantilly au miel

Muffins framboise & framboise fraîche

Clafoutis cerise & pralines roses

Clafoutis myrtilles & tonka

Clafoutis rhubarbe, cannelle

Macaron chocolat, sésame

Macaron kalamansi

Chou praliné

Chou citron vert

Sablés personnalisables : *Parlons-en !*

Les Verrines

Salade de fruits, vanille

Salade de pêche à la verveine

Soupe de fraise, sésame & fraises fraîches

Panna cotta matcha, cassis

Panna cotta tonka, coulis abricot

Panna cotta amaretto, myrtille

Sablé breton, citron citron vert & fruits noirs

Mousse chocolat, noisette

Mousse kalamansi & fraises fraîches

Crème framboise & granola

Mousse fraise, coulis fraise- fleur de sureau

Mousse groseille et groseilles fraîches, amandes

Crème au chocolat liégeois

Compote pomme, abricot & crumble cannelle

Mini baba au Rhum ou Limoncello

Animations sucrées – 2,50 € par personne

Mini-gaufres Ou Fontaine de chocolat Ou Brioche perdue

Accompagnés de leurs toppings