



APÉRITIF DINATOIRE MODULABLE EN FONCTION DES SAISONS

• NOS VERRINES AU POISSON :

- Tartare de poisson (selon arrivage: Dorade, Thon, Noix de Saint Jacques, Saumon, Espadon) Citron, gingembre, ail et oignons
- Poulpe mariné
- Mousse de chèvre et saumon fumé, œufs de saumon

• NOS VERRINES AUX LÉGUMES :

- Aubergine, tomate
- Mousse de chèvre et asperges (en saison)
- Mousse aux champignons

• NOS VERRINES A LA VIANDE :

- Verrine pomme et magret
- Mousse mascarpone, champignons, jambon cru



BON APPÉTIT !

Pour toutes réservations : 06.82.30.11.84



@lacuisinedelylo

LA CUISINE DE L'YLO

Traiteurs



• NOS MINIS CROISSANTS :

- Chèvre et miel
- Féta, basilic
- Foie gras
- Brie Truffé (en saison)
- Jambon blanc - fromage
- .../...

• AUTRE :

- Bâtonnets de crudités, sauce Anchoïade
- Pissaladière
- Tourte au Maroilles
- Pain surprise (5 étages x 8 triangles)
- Mini burger (1 Mini burger = 2 bouchées)
- Mini vrap roulé : crudité, fromage, jambon
- Mini financier au parmesan et Jambon cru ou blanc
- Mini financier au parmesan et saumon gravlax
- Mini gaufre , chantilly/mascarpone, salade, jambon blanc ou jambon cru ou saumon gravlax
- Plateau de fromages
- Plateau de charcuteries

FORMULE À 10€/PERS : 5 BOUCHÉES

FORMULE À 15€/PERS : 10 BOUCHÉES

FORMULE À 20€/PERS : 15 BOUCHÉES



BON APPÉTIT !

Pour toutes réservations : 06.82.30.11.84



@lacuisinedelylo