

Les Pièces Cocktails

Froides

Viandes:

Jambon cru, pain aux noix 2,00€
Pétale de Bœuf séché, Tomate confie 1,50€
Magret de canard fumé, houmous curry patate douce 2,00€

Poissons:

Saumon fumé, brioche 2,50€
Saumon fumé, wrap fromage frais 2,00€
Truite fumé, blinis 2,00€

Foie gras:

Foie gras en opéra 3,00€
Foie gras en sucette, pistache 1,80€
Foie gras, chutney du moment 1,80€
Foie gras, figue et brioche 2,00€
Foie gras, mangue et pain d'épices 2,90€
Foie gras en macaron, pomme 2,20€

Végétarien:

Truffe Blanche, macaron noisette 2,50€
Figue, macaron chèvre et thym 2,00€
Fromage frais, wrap, légumes 1,00€

Les Verrines

Saumon :

Saumon, Perle marine et oeuf de truite 3,00€

Saumon Gravelax, Wakamé 3,20€

Saumon et St Jacques en tartares 3,80€

Crevettes :

Crevette, nouilles soba 3,20€

Crevette, patate douce et cumin 2,80€

Foie gras:

Foie gras, framboises et lentilles 3,00€

Végétarien:

Tzatziki de concombres et tartare de tomates 3,00€

Quinoa, Agrumes et avocat 3,00€

Les Chaudes

Saucisses en feuilleté 0,80€

Cheeseburger en mini 2,00€

Escargot en mini choux 1,50€

Mini quiche en assortiment 1,10€

Pounty 0,90€

Les Grosses pièces

Pain Surprises 60 pièces sur 6 étages 49,00€

Panier de Légumes croquants et trio de sauces gourmandes 40,00€
(Minimum 20 personnes)

L'Ananas Hérissé 48,00€
(40 brochettes soit 1,20€ la pièce)

Brochette:

- Canard fumé, melon
- Jambon de Pays, ananas
- Poulet au curry, olives
- Gambas, ananas
- Tomate cerise, mozzarella

Les Assortiments du chef

6 pièces apéritives 9,50€
10 pièces apéritives 14,50€
12 pièces apéritives 16,50€

Les Plateaux

Plateau **Charcutier** 30,00€
(30 pièces)

Boudin Noir, Raisin de Moissac Mi-Cuit

Terrine du moment, pain campagnard

Navette rillettes de canard

Coppa, tomatine Marco

Rosette, pain campagnard

Plateau **Mini Sandwiches** 48,00€
(20 pièces)

Mini navette briochée sésame, délice de saumon fumé, concombre

Mini finger, pain aux noix, crème de brie et timbre de noix de jambon

Choux craquelin au parmesan, légumes grillés pesto mozzarella et
roquette

Pain tomate paprika, fromage frais chorizo, piquillos et timbre de
manchego.

Plateau **Bellocois** 58,00€
(40 pièces)

Foie gras, chutney du moment

Magret de canard fumé, houmous curry patate douce

Saumon Gravelax, wakamé

Truite fumé, blinis

Plateau **Bistro** 69,00€

(48 pièces)

Jambon Serrano, Fromage frais, piquillos, graines de sésame et pain mie noir

Caviar de tomate, Chèvre, Pesto, Tomate cerise marinée et pain de mie à la tomate

Rillettes d'oie moutarde à l'ancienne, amande entière et pain de mie noir
Saucisse sèche, Fromage frais miel moutarde et cornichon

Plateau **Focaccia** 64,00€

(32 pièces)

Jambon Serrano, olive noire, concassée de tomate et sablé au parmesan.

Manchego, tomate confite, crème basilic, huile d'olive et roquette.

Pancetta, piquillos, crème d'aubergine, huile d'olive et roquette.

Comté, tomate cerise, fromage moutardée et épices

Plateau **Macaron** 10,00€

(8 Pièces)

Vanille

Café

Chocolat

Pistache

Citron

Framboises

Les Ateliers

Tourteau rillettes canard : 2 €

Foie gras poêlé : 2,50€

Saumon fumé : 2€

Gambas, Légumes flambé au rhum : 2€

St Jacques mariné aux agrumes : 2,50€

Brochette de St Jacques ou Crevette mariné : 3,90€

Mini burger : 2€

Mini brochette de porc ou volaille : 2,30€

Raviole de champignons : 2,20€

Mini crêpes party (sucré) : 2 €

Jambon Serrano environ 7kg affinage 12 mois avec pain aux céréales
240€

Jambon Limousin environ 6kg affinage 12 mois
260€

