

La carte

des cocktails apéritifs et dinatoires

7 pièces par personne (5 salés 2 sucrés) 9,40 € par personne

12 pièces par personne (8 salés 4 sucrés) 15,80 € par personne

Pièces salées:

Mini quiche lorraine

Navette saumon fumé, crème raifort et aneth, concombre

Navette brie, confiture d'oignon, raisin

Navette thon mayonnaise, concombre, pickles d'oignons

Navette façon pain à l'ail (VG)

Cookies parmesan tomate séchée (VG)

Samoussa végétarienne (VG)

Moricette fuseau lorrain, beurre, pickles de chou rouge

Moricette fromage frais, concombre, noix et ciboulette (VG)

Mini croque-monsieur jambon, fromage, moutarde à l'ancienne

Mini croque-fromage (VG)

Pain nordique houmous, concombre, poivron, basilic, salade (VG)

Brochette de poulet marinée

Brochette de légumes grillés (VG)

Petit pâté lorrain

Petit pâté poulet

Bouchée jambon serrano, chèvre frais, roquette

Bouchée jambon serrano, figue, fromage frais, herbes fraîches

Accra de thon

Beignet de crevettes

Pièces sucrés:

Sablé chocolat

Brownie noix

Tartelette citron meringuée

Financier poire-amande

Cookie



RESTAURANT · BAR · BRUNCH

LA COUR
DES ARTS

Prix TTC à emporter. Réservation sur place, par mail ou par téléphone. Un acompte de 30% sera demandé pour bloquer la commande.