



Cocktail dînatoire

Canapés:

Foie gras de canard & praliné :

Foie gras de canard, beurre, Armagnac, pralin, sakura, pain brioché "Les Ateliers de Pascal Guerreau"

Rillettes de bar au citron vert :

Bar, huile d'olive, jus de citron, cream cheese, échalotes, ciboulette, citron vert, tomates cerises, blinis

Mousse de saumon sauvage fumé :

Saumon sauvage fumé, crème épaisse, aneth, citron jaune, blinis, baies roses

Pistounade & tomates confites :

olives vertes, basilic, ail, huile d'olive, tomates confites, pain de mie "Les Ateliers de Pascal Guerreau"

Tarte fine courgettes & parmesan :

pâte feuilletée "Les Ateliers de Pascal Guerreau", poivrons rouges, huile d'olive, ail, concentré de tomates, courgettes, parmesan, thym

Verrines

Crème de potimarrons & noisettes grillées :

potimarrons, oignons, crème liquide, pommes de terre, noisettes

Crèmeux d'avocats & gambas aux agrumes :

avocats, crème liquide, citron jaune, gambas, échalotes, huile d'olive, citron vert, piment d'Espelette, orange, pamplemousse, sakura

Dahl de lentilles corail au lait de coco :

lentilles corail, oignon, ail, gingembre, carottes, tomates, lait de coco, garam massala, coriandre

Effiloché de cochon confit & oignons frits :

échine de porc confit 9h, miel, ail, paprika fumé, thym, oignons, worcestershire sauce, ketchup, jus de viande maison

Magret de canard fumé à l'Auvergnate :

magret de canard fumé, poires rôties, Fourme d'Ambert

Mousseline de panais & bacon crispy :

panais, crème liquide, poitrine fumée VPF



Cocktail dînatoire

Finger food :

Accras de poisson sauce chien :

poisson frais, lait, ail, pommes de terre, œufs, farine, levure chimique, cébettes, coriandre, piment oiseau, persil plat, huile de tournesol, oignon jaune, citron vert

Arancini à la mozzarella fumée :

riz Carnarolli, oignons, huile d'olive, vin blanc, bouillon de volaille, parmesan, spigol, mozzarella fumée, farine, œufs, chapelure

Maki de légumes, gingembre mariné & wasabi :

algue nori, riz à sushi, sauce mirin, vinaigre de riz, concombre, avocat, carotte, gingembre mariné, wasabi

Maki spicy tuna au schichimi togarashi :

algue nori, riz à sushi, sauce mirin, vinaigre de riz, thon cuit, mayonnaise, schichimi togarashi, oignons frits, sauce sriracha, gingembre mariné, wasabi

Moelleux épinards & crottin de Chavignol :

épinards, ail, noix de muscade, œufs, crème liquide, crottin de Chavignol

Mini-burger poulet & cheddar :

buns, pickles d'oignons rouges, salade, nuggets, cheddar, mayonnaise maison, moutarde ancienne

Mini burger pulled pork sauce BBQ :

buns, pulled pork maison, miel, ail paprika fumé, oignons frits, worcestershire sauce, ketchup, jus de viande, coleslaw, cornichons aigres-doux, salade

Nems de chèvre & figes rôties au porto :

feuille de brick, bûche de chèvre, figes, beurre, cassonade, porto

Ravioles de pommes granny, crabe & gingembre :

pommes granny, chair de crabe, huile d'olive, échalote, citron vert, gingembre, coriandre, piment d'Espelette

Ravioles de betteraves multicolores, féta & noix :

betteraves multicolores, féta, huile de noix, cerneaux de noix, ciboulette

Tempura de gambas, sauce sweet-chili :

farine à tempura, Perrier, gambas, huile d'olive, citron vert, piment d'Espelette, sauce sweet-chili



Le Bellevillois

Carte Automne/Hiver 2024

Cocktail dînatoire

Brochettes et pics :

Boudin antillais & pommes au curcuma :

boudin antillais, pomme golden, huile d'olive, curcuma

Tataki de patate douce au sésame :

patate douce, huile de sésame, sésame noir et doré, mayonnaise, sauce sriracha

Galipettes, champignons farcis aux rillettes de poulet & parmesan:

champignon de Paris, rillettes de poulet, ail, parmesan (spécialité d'Anjou)

Gravlax de saumon au poivre Tchuli de l'Himalaya:

saumon Islandais, gros sel, sucre, poivre Tchuli de l'Himalaya

Aiguillette de poulet au tandoori & fromage blanc:

aiguillettes de poulet, fromage blanc, jus de citron, tandoori, concentré de tomates, ail, miel

Roulé à la carotte, orange & pavot bleu :

tortillas de blé, carottes, huile d'olive, jus d'orange, cumin, coriandre, pavot bleu, cream-cheese

Pièces sucrées :

Crumble pomme, coing & cassis :

beurre, sucre, farine, poudre d'amande, vanille, pommes, coing, cassis

Financier à la pistache et cerises :

blanc d'œufs, farine, sucre glace, poudre d'amande, pâte à pistache BIO, beurre noisette, cerises Amarena

Chocolat noir de Sao tomé, poire & fève de Tonka:

chocolat noir de Sao-Tomé, crème liquide, poires, sucre, fève de Tonka

Minestrone de fruits au Bissap :

hibiscus, sucre, ananas, mangue, kiwi, pomme, poire, orange

Panacotta à la clémentine :

clémentine, sucre, crème liquide, gélatine, vanille

Riz au lait & caramel beurre salé :

riz Carnaroli, lait, sucre, vanille, œufs, crème liquide, mascarpone, beurre

Tartelette citron & sablé breton :

jus de citron jaune, œufs, sucre, beurre, farine, levure chimique, farine, citron vert