

Carte Printemps - Eté 2026



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 Navettes & les wraps - 1,50€ pièce

Navette jambon cru, ratatouille	Wrap abricots échalotes, miel
Navette poulet, roquette & ail	Wrap mortadelle & pesto de roquette
Navette ricotta, tomates séchée & chorizo	Wrap poulet, pesto rosso
Navette saumon & ail des ours	Wrap ail des ours, coppa
Navette poisson, tapenade	Wrap saumon fumé, wasabi & cébette
Navette chèvre, chutney cerise & échalotes	Wrap légumes du soleil & ras el hanout

Les Bouchées – 1,50€ pièce

Bouchée de poulet, tomate séchée	Savarin saumon fumé, citron & câpres
Bouchée de poulet, estragon	Savarin au thym & tapenade
Bouchée de saumon & ail des ours	Clafoutis courgette, coppa & basilic
Blinis, houmous d'olive & nigelle	Clafoutis truite & tomate séchée
Blinis, rillettes de truite & curry rouge	Bouchée pesto rouge & coppa
Blinis, crème citron & anguille fumée	Brochette tomate, mozzarella & courgette, citron
Sablé nigelle, crème curry, crevette	Brochette melon, magret & mozzarella
Sablé origan, chipotle & courgette	Muffin anguille, estragon & citron
Chou chèvre, thym & abricot moelleux	Muffin magret, moutarde & pickles
Chou parmesan, poivron & curry noir torréfié	Financier parmesan, aubergine & moutarde

Les Chauds – 1,50€ pièce.

Croques jambon, cheddar	Tartelette petit pois, chèvre
Croques chorizo, emmental	Tartelette brocolis, raisin sec & tandoori
Croque saumon fumé & pesto	Tartelette oignon grelots, miel & chipotle
Bruschettas légumes, mozzarella	Clafoutis épinards & citron
Bruschettas poivron, ossau iraty	Clafoutis chorizo
Galette de courgette râpée, sauce curry	Clafoutis feta & sauge
Muffin feta, herbes & graines	Tortilla poivron & parmesan

Les Verrines – 1,70€ pièces

Fregola sarda, saumon & kalamansi	Rillettes de poisson à l'ail fumé, coulis de tomate
Houmous tomate séchées & crudités	Crème d'asperge, curry noir torréfié & amandes
Petit pois, mozzarella, jambon cru	Ratatouille, crème de buratta & poudre d'olive
Crème cajou, crevettes marinées ail & gingembre	Œufs mimosas à l'ail des ours
Rillettes de poulet & velouté courgette, basilic	Pomme-cassis, billes de chèvre au pavot

Les Spéciales – 2,50€ pièces

Toast foie gras, chutney rhubarbe	Carpaccio de St Jacques, kalamansi
Verrine crème foie gras, cerise & échalotes	Saumon gravlax, raifort & wasabi
Tartare de bœuf, citron vert, piment & coriandre	Tartare de saumon, framboise & estragon
Samoussas canard confit (Chaud)	Carpaccio de dorade, citron confit, roquette

Les pièces en direct – 2,50€ pièces

Crevette au curry, sauce coco & cajou

Mini-burger bœuf, cheddar

Saint Jacques, wasabi

Magret de canard, sauce au poivre

Calamars sautés, en persillade

Bavette, soja, piment, miel & sésame

Halloumi grillé, sauce tomate

Foie gras poêlé, chutney

Poulet, sauce satay & cacahuètes

Découpe de saumon gravlax (à la pièce 80€)

Mini-burger ratatouille & diot de Savoie

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



Entrées

Gros chou parmesan, poivron & ricotta, roquette & courgette marinée – 9 €

Crèmeux petit pois, œuf mollet, chorizo - 9 €

Asperges vertes, crème de balsamique & feta, jambon cru croustillant & crumble amande – 11 €

Saumon gravlax à l'aneth, crème citron & framboise- 12 €

Rouget snacké, ratatouille, poudre d'olives & pesto rosso crémé, croutons à l'ail – 12 €

Médailillon de foie gras, cassis & amande, brioche - 13 €

Plats

Ballotine de poulet farci tapenade & chorizo, sauce tomate – Gateau de courgette & grenailles – 14 €

Mignon de porc, crème d'ail & crumble parmesan – Polenta au parmesan & légumes façon tian – 14 €

Cannette, abricot & romarin – Ecrasé de pomme de terre à l'huile d'olive, abricot rôti & carottes – 16 €

Lieu noir, vierge citron confit, amande, courgette – Crèmeux aubergine, grenailles, courgette rôtie – 14 €

Saumon, crème à l'ail des ours – Galette de quinoa, petit pois & crèmeux de brocolis – 15 €

Cabillaud, pesto de roquette crémé – Crèmeux & galette de courgette, grenailles & tomates confites – 16 €

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 pavot & citron

Œufs Mimosas au piment d'Espelette

Assortiment de charcuterie

Brochettes de poulet, abricot, origan

Mignon de porc & chorizo, tomate séchée

Mignon de porc, miel & sésame

Terrine de poulet aux fruits secs, curry

Terrine de canard, poivron, piment doux

Terrine poisson & tomate séchée, basilic

Terrine saumon, haddock & roquette

Palets de poulet, ail des ours & coppa

Saumon fumé entier (selon nombre de personnes)

Jambon cru entier (selon nombre de personnes)

3 à 5 Garnitures au choix :

Terrine de brocolis & curry breton

Cake légumes & parmesan

Cake épinards, citron & graines

Gaufres aux légumes, thym

Boulgour, tomate, grenade, persil & citron

Melon, pastèque & crème balsamique

Grenailles, courgette, tandoori & cébette

Quinoa, pois chiche, tomate, coriandre

Blé, tomate, tomate séchées & feta

Gâteau de courgette au parmesan

Freekeh, brocolis, petit pois & feta

Taboulé aux légumes verts

Salade de riz au curry, légumes, fruits secs

Fusilli, petit pois, courgette, mozzarella

Sauces, 3 au choix : Mayonnaise nature / Mayonnaise à l'estragon / Mayonnaise au curry / Mayonnaise au piment d'Espelette / Crémeux brocolis & basilic / Fromage blanc à la ciboulette & échalotes / Chantilly moutarde / Yaourt tahini & citron / Satay – cacahuètes.

Formules buffet, pour les rebonds ou juste pour le plaisir :

Buffet champêtre, 16 € par personne :

Assortiment de charcuterie, fromages

Fruits secs, confitures & pickles

Tartinables

Pains



Brunch :

Boissons chaudes

Fromage, charcuterie fruits

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 : Comté-noisette, Tomme aux fleurs-cerise, St Nectaire-pêche

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

Entremets, 12 parts – 4,50 € la part

Fraisier, crème vanille

Chocolat, praliné, noisette

Amande, mûre & tonka

Spéculoos, abricot, vanille

Myrtilles & 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

Dacquoise amande, tonka & mûre

Sablé breton, vanille & rhubarbe

Sablé, mousse choco-tonka & framboise

Sablé, dôme choco-sésame

Brownie à la cacahuète

Façon Madeleine, choco-pistache

Financier citron & amande

Savarin citron & mûre

Muffins framboise & framboise fraîche

Clafoutis cerise, pralines roses

Clafoutis framboise & tonka

Clafoutis abricot, spéculoos

Macaron kalamansi

Macaron chocolat & noisette

Chou rhubarbe & vanille

Chou praliné

Chou citron, basilic

Chou, fleur d'oranger & pistache

Les Verrines

Salade de fruits, vanille

Salade de pêche & abricots à la verveine

Salade de pastèque & coulis de framboise

Soupe de fraise, sésame & fraises fraîches

Panna cotta tonka, coulis abricot

Panna cotta fleur d'oranger & fraise

Sablé breton, crème agrumes & fruits noirs

Sablé breton, cheesecake tonka & abricot

Sablé breton, cheesecake fraise & rhubarbe

Mousse chocolat, noisette

Mousse vanille & pêches rôties au curry noir

Façon crème dessert au citron, myrtilles

Mousse & coulis myrtilles, praliné noix

Crème au chocolat liégeois

Compote pomme, abricot & crumble cannelle

Mini baba au Rhum

Lassi aux fruits rouges & basilic

Tiramisu café & chocolat