

Carte Automne-Hiver 2026-2027



Utilisant des produits frais, si certains ne sont plus de qualité au fil de la saison, des changements seront envisagés.

Propositions sous réserve de disponibilité.

Commandes pour 15 pièces minimum pour les apéritifs / mignardises,

Pour 8 pour les entrées / plats,

Pour 20 pour les buffets froids.

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 de commande : 5 Rue de la Hotoie – 80 000 AMIENS

Apéritif– Pièces Cocktail

Les Navettes & Wraps – 1,50€ pièce.

Navette neufchâtel, chutney oignon, pickles	Wrap abricot moelleux, échalotes & miel
Navette crème de potimarron & pastrami	Wrap poulet, satay & cacahuètes
Navette poulet, curry & pruneaux	Wrap saumon fumé, algues & citron
Navette chèvre & chutney mangue & gingembre	Wrap chèvre, figue & courge
Navette saumon & haddock	Wrap jambon blanc & persillade

Les Bouchées – 1,50€ pièce.

Clafoutis courge, coppa & ail noir	Chou parmesan, potimarron & cranberries
Clafoutis poireaux & truite fumée, paprika	Chou au chèvre, miel & coppa
Clafoutis champignon, estragon, moutarde	Muffin magret, oignons & pickles
Brochette magret, abricot moelleux, ossau iraty	Muffin haddock & pickles
Brochette pruneau, morbier & spianata	Muffin sardine & piment d'espelette
Bouchée de poulet, tandoori & cajou	Muffin poireau, saumon fumé & crème algues
Bouchée de saumon, haddock & pickles	Gaufre, brie, chutney poire & piment d'Espelette
Sablé, crème satay & crevette, cacahuète	Gaufre au persil, crème ail noir & jambon cru
Sablé au thym, crème à l'ail noir & champignon	Cube de saumon gravlax, raifort, wasabi
Blinis, panais & œufs de lump	Savarin carotte, tandoori & raisins secs
Blinis, rillettes de maquereaux à la moutarde	Club pastrami, savora & pickles
Blinis, rilette de poisson au citron, kumquat	Financier parmesan, potimarron & sauge

Les Chauds – 1,50€ pièce

Mini-croque jambon, cheddar	Tartelette lard & ail noir
Mini-croque chorizo, emmental	Tartelette champignon, moutarde à l'ancienne
Mini-croque saumon fumé & citron, aneth	Tartelette grelot, miel & chipotle
Bruschettas courge, chorizo, mozzarella	Muffin carotte, feta & sauge
Bruschettas poireaux, raclette, piment	Muffin champignon, persillade, amande
Bruschettas endives, noix & bleu	Clafoutis saumon fumé & sésame
Boulette aux cranberries, sauce érable	Clafoutis chorizo

Les Verrines – 1,70€ pièce

Mousseline de panais, spianata & noisette	Houmous de lentilles corail, curry & carottes
Lentilles, saumon & kalamansi	Velouté de champignons, lard
Verrine de courge, burrata, miel & sésame	Rillettes de saumon & mangue
Crème racine de persil, œufs de truite & amande	Crème de céleri, moutarde & magret fumé
Poireaux vinaigrette & kumquat, œuf de caille	Pépinettes, courge & chorizo

Les Spéciales – 2,50€ pièce

Toast de foie gras, chutney mangue-gingembre	Carpaccio de St Jacques, ponzu & sésame
Tartare de bœuf, courge, pécan & noisette	Saumon gravlax, mangue & citron vert
Crème de foie gras, lentilles & magret fumé	Tartare de saumon, grenade & kalamansi
Samoussas canard confit (Chaud)	Carpaccio de dorade & ananas, passion

Les pièces en direct – 2,50€ pièce

Saucisse grillée, embeurrée de choux, cancoillotte

Magret de canard, sauce poivre & cognac

Crèmeux de patate douce épicé & crevette

Foie gras poêlé, chutney

Poulet, coco-curry & noix de cajou

Saint Jacques, wasabi & raifort

Halloumi grillé, coulis butturnut & noisette

Velouté de pois cassé, lard & croutons à l'ail

Mini-burger cheddar

Découpe de saumon gravlax – à la pièce 80 €

Mini-burger raclette

Découpe de jambon cru – à la pièce 130€



Entrées

Clafoutis champignon, estragon & moutarde, pickles, roquette & vinaigrette moutarde à l'ancienne - 9 €

Chaud-froid de crémeux potimarron, œuf mollet, lard, croûtons & jus de cochon - 10 €

Terrine de canard orange & figue, pousse d'épinards & vinaigrette à l'orange - 11 €

Mousseline de poisson & haddock, mayonnaise à l'ail fumé, œufs de truite & pickles - 11 €

Saumon gravlax, betterave, citron & citron vert - 12 €

Médaillon de foie gras, marmelade d'orange & kumquat confit - 13 €

Plats

Poulet, chou-vert & sauce chorizo - Embeurrée de chou & pomme de terre scandinave - 15 €

Filet de canette à la figue & miel - Grenailles & courges - 16 €

Veau, sauce poivre - Ecrasé de pomme de terre à l'estragon & shitaké, marrons - 17 €

Pavé de saumon, coco-curry rouge - Galette de quinoa & julienne de carottes à l'orange - 15 €

Dos de cabillaud, vierge betterave, citron confit & noisette - Déclinaison de patate douce - 17 €

Noix de saint jacques, sauce persillée, amandes - Crémeux de panais à l'ail & panais rôti - 18 €

Trou Normand, 2€ par personne

Sorbet framboise, Champagne

Sorbet mangue, Rhum Paille

Sorbet abricot, Gin Mistral

Sorbet fraise, Amaretto

Sorbet citron, Limoncello

Sorbet cassis, Saint Germain

Formule Buffet Froid – 18€ par personne – Pain & sauces compris

3 à 5 Viandes au choix :

Saumon aux herbes & citron, cuit entier

Saumon gravlax, betterave & sésame

Œufs Mimosas à la moutarde à l'ancienne

Plateau de charcuterie

Brochettes poulet, sauge, abricot moelleux

Filet mignon de porc, ail & thym

Roulé de dinde, pruneaux & moutarde

Terrine de poulet tandoori, cranberries

Terrine de canard, figue & orange

Terrine de poisson & curry breton

Palets de poulet champignon & ail noir

3 à 5 Garnitures au choix :

Pomme de terre à la paysanne

Fusilly tomate séchée, feta, raisins secs

Lentilles, butternut & feta

Carottes, grenade, cébette & miel

Epeautre & courge, noisette

Blé, courge, amande & figue

Taboulé champignons, feta & cranberries

Taboulé chou-fleur, mimolette & noisette

Riz au curry, légumes, fruits secs

Riz, haricots rouges & noirs, maïs

Cake carotte, cumin & noix

Sauces, 3 au choix : Mayonnaise nature / Mayonnaise au curry / Mayonnaise au piment d'Espelette / Crémeux butternut & ail fumé / Skyr à la ciboulette & échalotes / Chantilly moutarde / Skyr au sésame & curry rouge / Skyr au satay – cacahuètes.

Fromage – 5 €, tous servis avec de la salade & du pain

Reblochon farci à la crème de noix

Camembert & cados , déclinaison de poire

Brie farci aux cranberries & pécan

Nougat de chèvre, fruits secs

Trio à l'assiette

Plateau de fromages

Dessert, la part – 5 € - Entremets de 12 parts

Chocolat, praliné & noisettes

Poire, chocolat & cacahuètes

Mangue, passion & vanille

Spéculoos, café & chocolat noir

Crème de marron, tonka & amande

Spéculoos, pomme, poire & vanille

Banane, noisette & vanille

Chocolat noir & bergamote

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 – 1,30 € pièce

Les Bouchées

Sablé chocolat, dôme choco-noisette

Brownie à la cacahuète

Moelleux chocolat, banane

Moelleux ananas, caramel

Savarin chocolat, crème tonka & amande

Savarin citron, pavot & kumquat confit

Clafoutis pomme, spéculoos

Clafoutis poire, chocolat & pécan

Financier fleur d'oranger & fruits secs

Financier choco-coco

Macaron chocolat, sésame

Macaron kalamansi

Chou praliné

Chou cacahuètes

Chou fruit de la passion

Mini cookies pistache

Les Verrines

Salade de fruits, sirop badiane & cannelle

Crèmeux bergamote & crumble chocolat

Panna cotta coco, coulis mangue

Panna cotta chocolat, coulis poire

Mousse chocolat, tonka & amande

Mousse banane, caramel au beurre salé

Mousse poire, pommes sautées & cannelle

Mousse crème de marron, noisette

Crèmeux kalamansi & madeleine à l'orange

Compote pomme-banane spéculoos

Riz au lait, caramel & cacahuètes grillées

Crème dessert tonka, crumble cacao

Mousse mangue, ananas frais

Crème au chocolat, chantilly Baileys

Crème vanille, façon liégeois spéculoos

Tiramisu au spéculoos, café