

Pour vos cocktails déjeunatoires ou dîners, un apéritif entre amis ou une réunion d'affaire.
Demandez nous votre devis gratuit, il sera réalisé dans les plus brefs délais.
Cette carte n'est pas exhaustive, nous nous adaptons à vos souhaits et aux saisons.

Les pièces salées

Canard fumé pesto de basilic aux pignons	Jambon Serrano
Miette de crabe mascarpone à la coriandre	Boudin noir compotée de pommes rouges
Rillettes de thon aux baies roses	Verrine de guacamole crevettes
Roulé de sarrasin au saumon	Pain pressé au jambon sec
Samoussa de pétoncles fondue de poireaux	Émulsion de foie gras gelée de mère
Sainte maure et sa tapenade de tomates confites	Rillettes aux deux saumons et herbes fraîches
Pain pressé de poulet au curry tomates et salade	Mi cuit de thon coulis de mangue
Tortilla au chorizo et poivrons	Piquillos farcis au chèvre
Médaille de porc graine de moutarde	Pain pressé de saumon crème d'aneth
Pic de saint jacques au lard juste poêlée	Œuf de caille piperade croquante
Nem de brebis et jambon sec	Gambas senteur d'anis
Pomme de terre rate au foie gras	Verrine de tzatziki
Samoussa d'effiloché de poulet au curry	Veau aux cinq épices
Tartare de tomates et crevettes marinées	Rillettes de saumon au fromage blanc
Samoussa de bœuf au paprika	Brochette de gouda au chorizo
Brochette de melon à la menthe (suivant saison)	Gaspacho de tomates andalou (suivant saison)

Les pièces sucrées

Panna cotta vanille coulis de fruits rouges	Mini macaron
Perle de coco compotée de mangues	Mousse au chocolat compotée d'ananas
Soupe de fruits rouges crumble aux amandes	Verrine de tarte citron déstructurée
Compotée pomme poire en feuille de brick	Fondant de banane crème tiramisu crumble oréo
Brochette de fruits (suivant saison)	Sablé ganache suprême d'orange
Tiramisu au café amer	Mini cannelé
Mini chou croquant aux amandes	Financier citron vert
Verrine chocolat blanc croquant caramel	