

APERITIF ET FOOD TRUCK

A PARTIR DE 34€ - SANS DESSERT

A PARTIR DE 39€ - AVEC DESSERT

Plusieurs pièces par personne selon les suggestions choisies (ex : parts de pizza, mini-wraps...).

APERITIF GOURMAND

(5 suggestions au choix parmi la liste ci-dessous, plusieurs pièces par personne.)

Tartinables & Croûtons

- Tapenade noire & croûtons
- Tapenade verte au chèvre & croûtons
- Thonnade, échalotes, ciboulette & croûtons
- Crème de chorizo & croûtons
- Caviar d'aubergines, crème de chèvre & tapenade

Feuilletés & Bouchées salées:

- Feuilletés apéritifs (saucisse, merguez, tapenade, etc.)
- Gougères au comté
- Mini croque-monsieur
- Financiers salés (jambon-olives / lardons-raclette / chorizo-emental)
- Œufs mimosa : version classique, corse, truffée ou façon bravas

Bruschettas & Focaccias :

- Bruschetta corse (figatelli, coppa, fromage de brebis)
- Bruschetta ibérique (chorizo, poivrons confits, tomme espagnole)
- Focaccia au gorgonzola & jambon de Parme
- Focaccia speck & pesto maison
- Focaccia roquefort & noix

Wraps Frais :

- Wrap italien (jambon cru, crème de parmesan, roquette)
- Wrap saumon & Boursin
- Wrap chorizo & poivrons confits
- Wrap crème de thon
- Wrap jambon & fromage frais

Suggestions méditerranéennes:

- Panier d'anchoïade
- Pissaladière
- Quiche lorraine
- Pizza fromage
- Tartelette à la brandade & poivrons confits
- Tartelette gorgonzola & noix

Banderilles & bouchées froides:

- Chorizo & olives farcies
- Tomates cerises & billes de mozzarella au basilic
- Poulet mariné façon thaï
- Melon, jambon cru & dés de fromage
- Suédois saumon gravlax, crème yuzu, fruits de saison
- Suédois chèvre frais, jambon serrano, noisettes & comté
- Roulés de courgettes au chèvre frais
- Mini club sandwich thon-mayonnaise maison
- Mini club saumon fumé & Boursin

Verrines – 2 au choix parmi :

- Jambon cru & macédoine de melon, pipette de porto
- Guacamole & crevettes
- Burrata, jambon serrano, tomates séchées, velours de balsamique
- Poivrons confits, dés de brebis & crémeux au piment d'Espelette
- Crème de parmesan, tomate & coppa
- Cappuccino de cèpes, noisette & filet mignon séché (ou lomo)
- Mousse de foie gras, magret fumé & confit de figues
- Tiramisu chèvre & figues, poudre de lard, biscuits salés
- Panacotta mandarine ou yuzu (selon saison), gambas & noisettes

FOOD TRUCK

1 burger par personne (parmi 2 recettes au choix sur notre carte)

Possibilité de créer un burger personnalisé pour l'événement.
Frites maison à volonté.

DOUCEURS SUCREES

(2 suggestions au choix parmi la liste ci-dessous)

- Brochette de fruits frais
- Moelleux au chocolat
- Chou à la crème
- Tarte aux pommes & crème pâtissière
- Mini tartelettes citron ou chocolat
- Tiramisu
- Panacotta (fruits rouges ou caramel)
- Brownie maison
- Verrine fromage blanc & coulis de fruits
- Plateau de fromages affinés (+2 €/personne)

En option:

Gâteau sur-mesure: pièce montée, wedding cake, number cake, etc.



INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

- Tous nos plats sont faits maison ou réalisés à partir de produits artisanaux. Certaines suggestions peuvent être indisponibles selon la saison. Des suppléments peuvent s'appliquer sur certaines recettes.
- Vaisselle jetable et nappage inclus.
- Mobilier et verrerie en option