



## Apéritif dinatoire

### NOS PLATEAUX A PARTAGER

Pour 10 à 15 pers / plateau  
75€ / plateau

#### Plateau de charcuteries:

Assortiment généreux de charcuteries : jambon blanc, jambon cru, saucisson sec, chorizo, terrine. (la composition peut varier)

#### Plateau de fromages:

Selection de 3 fromages choisis en fonction de vos goûts: vache, brebis, chèvre

#### Plateau de tartinables:

Assortiment de tartinables, exemples : Tapenades verte et noire, poichichade, Tzatziki. Accompagné de croûtons

#### Plateau de crudités :

Assortiment de légumes frais exemples: Céleri branche, concombre, radis, carotte, chou-fleur, tomates cerises. Accompagné d'une sauce Anchoïade



### NOTRE PAIN SURPRISE

40€ le pain

#### Pain surprise:

Pain surprise à base de pain Suédois.  
(5 étages x 8 triangles) soit 40 bouchées



### NOS PERSILLADES A PICORER

20€ les 400g

#### Nos persillades préparées la plancha:

- Poulpes
- Crevettes
- Seiches
- Cuisses de grenouilles

### NOTRE PISSALADIÈRE

24€/ la plaque

#### Plaque de Pissaladière:

Pissaladière maison découpée en petits carrés prête à servir.  
Une plaque comprend entre 30 et 40 pièces

### NOS FOCACCIAS

24€/la plaque

#### Plaque de Focaccia:

Focaccia maison découpée en petits carrés prête à servir.  
Une plaque comprend entre 30 et 40 pièces

Au choix:

- Focaccia Maroilles, Cumin
- Focaccia Chorizo, Emmental
- Focaccia Parmesan, Basilic, tomate séchée
- Focaccia végétarienne aux légumes de saison



## Nos verrines au poisson:

### **Verrine Tartare de poisson**

(selon arrivage: Dorade, Thon, Noix de Saint Jacques, Saumon, Espadon) Citron, gingembre, ail et oignons

### **Verrine au Poulpe mariné**

**Verrine au saumon fumé,**  
Mousse de chèvre, saumon fumé et œufs de saumon



## Nos verrines aux légumes:

### **Verrine Aubergine / Tomate (en saison)**

**Verrine Mousse de chèvre et asperges (en saison)**

### **Verrine Mousse aux champignons**



## Nos verrines à la viande:

### **Verrine Magret, pommes fruits, endives**

**Verrine Mousse mascarpone, jambon cru et champignons**

## **NOS FORMULES**

5 bouchées : 10€/pers

10 bouchées : 15€/pers

15 bouchées : 20€/pers

## Nos mini croissants:

- Chèvre et miel
- Feta - Pesto
- Foie gras
- Jambon fromage
- Brie truffé (en saison)
- Maroilles
- Comté .../...



- **Mini wrap roulé, crudité, jambon, fromage**

- **Mini gaufre salée, fromage frais et au choix :**

- jambon
- saumon
- légumes

- **Mini navette au poulet :**  
1 mini navette = 2 bouchées

- **Mini financier au parmesan et au choix :**

- jambon cru ou blanc
- saumon



- **Mini burger au saumon Gravlax :**  
1 mini burger = 2 bouchées

- **Cookie salé :**
  - Poitrine fumée - Comté
  - Jambon blanc - Gruyère



- **Mini brochettes :**
  - Tomate cerise, mozzarella, pesto
  - Saucisson, raisin, comté

- **Feuilleté aux légumes, pesto et parmesan**