



LA CARTE

Nos Mises en bouche salées :

Plateau Gourmand 6 pièces 5,00 € ttc:

Canapé pain d'épice chutney foie gras, blinis saumon fumé aïoli, cocktail sandwich jambon cru/fromage frais, wrap's de pétoncle de Saint-Jacques et petits légumes, méli-mélo crevette ananas, tartare de saumon frais.

Le plateau canap's : 3 pièces 2,50 € ttc

Canapé pain d'épice chutney foie gras, blinis saumon fumé aïoli, brioche magret fumé griotte, persillade de pétoncle sur pain de seigle.

Le plateau cocktail sandwich : 3 pièces 2,00 € ttc

Chutney de raisin et abricot et volaille, fromage frais et jambon cru, aïoli et saumon fumé

La pyramide pic apéro : 4 pièces 2,50 €

Crevette ananas, volaille mariné aux épices, mini boudin noir créole et pomme, tomate cerise mozzarella.

Plateau Découverte 5 pièces 4,00 € ttc :

Verrine foie gras/chutney/ crème mascarpone, beignet de crevette, pétoncle de Saint-Jacques gratiné en coquille, carpaccio de lieu jaune, mini navette au magret fumé maison. 20,00 € ttc

Nos plateaux buffet :

Plateau de la mer : 200g 4,50€ ttc

Terrine de sole, crevette, saumon fumé maison, citron, fromage blanc à l'aneth.

Le plateau autour du canard : 100g 4,50€ ttc

Terrine de foie gras, magret fumé, rillettes de confit de canard. Et brioche

Plateau charcuteries : 200g 4,50€ ttc

Magret fumé, rilette d'oie, terrine de lapin comme ma grand- mère.

Plateau du boucher : 200 g 4,50€ ttc

Jambon à l'os, rôti de bœuf, porcelet rôti.

Nos mise en bouche sucrées :

Les petits fours de Noël : 4 pièces 4,00 € ttc

Dames caramel beurre salée et chocolat, fingers framboise et pistache, mini Buchs mangue et passion, pyramide crémeux chocolat/feuillantine.

Dessert hivernal : 3 pièces 3,00 € ttc

Verrine fruits rouges crumble, mini fondant chocolat/marron et Tartare de fruits exotiques.

Royal chocolat et sa brochette de meringue marinée 2,00 € ttc