

NOS Apéritifs:

Nos ateliers :

7€ / atelier et par personne:

- Saumon Gravelax
- Risotto Morilles/Asperges/Tomates
- Foie gras en terrines + Foie gras poêlé et lentillons de Champagne
- Jambon Serrano sur os
- Gambas et Saint Jacques et leurs légumes
- Banc d'huîtres
- Brasero: Brochettes de légumes/Brochettes de Viande/Magret de Canard



Toasts:

1,30€ pièce

Foie gras, Saumon fumé, Ecrevisse concombre, Légumes marinés et magret de canard, Guacamole crabe, Purée de carotte et coppa, Purée d'asperge et tomate confite



Verrines:

2,90€ pièce

Caviar de courgettes et crème de parmesan, Gaspacho de légumes et son nuage de moutarde, Thon cru et petits légumes, Tartare de saumon frais et poire, Mousse de roquefort coppa, Crumble niçois, Penne au pistou, Poêlée de griottes et tome de Savoie, Mousse magret de canard, pomme et moutarde, Salade de foie gras et orange

Cassolettes Apéritives:

3,60€ pièce

Ris de veau aux morilles, Ecrevisse marinée au gingembre et ail, Boudin blanc au jus de veau crémé, Poêlé d'épeautre, fève et carotte cube, Mijoté d'asperge et crème de truffe, Escargot béchamel et beurre ail

Divers:

Brochette de viandes 3,00€ pièce

Pomme de terre farcie 3,00€ pièce

Beignet de légumes, andouillette ou boudin blanc 1,90€ pièce

Légumes crus et leur sauce 40,00€ pièce (20 personnes)

Navette briochée (divers goûts) 1,50€ pièce

Pain surprise norvégien / charcuterie 36,00€ pièce (40 parts)

Plateau d'assortiment de 70 feuilletés chauds 69,00€ pièce