AU RENDEZ VOUS DES AMIS

Mises en bouche ou cocktail dinatoire

Mise en bouche 1,00€ / pièce - 1,50€ / pièce - 2,00€/ pièce - 2,25€/ pièce
Cocktail dinatoire 4,00€ / pièce - 6,00 € / pièce - 8,00€/ pièce - 9,00 €/ pièce
Vaisselle de présentation et couverts compris

PRIX htva (6%)

Tartare de saumon (Classique, Thaï ou Japonais à préciser lors de la réservation) **violet**
Tomate – mozzarella de bufflonne et chips de Jambon Italien **vert**
Tomates et fraises en gaspacho et son île flottante **vert**
Panna cotta chou-fleur gorgonzola, coulis de poivron **vert**
Butternut et stilton rôtis, noix de Grenoble (chaud) **violet**
Soupe froide de Courgette, chèvre et menthe **vert**
Quinoa aux patates douces et carottes caramélisée et aux épices sucrées-salées **vert**
Caviar d'aubergine, feta et saumon fumé **vert**
Houmous et taboulé de boulgour **rouge**
Mousse de Betterave, fromage de chèvre et sardine de Riga **vert**
Crème de carotte au lait de coco et à la coriandre **rouge**
Crème brûlée à la truite fumée, gelée de persil, œufs de truite **violet**
Crème brûlée au foie gras et figue **violet**
Lentilles béluga, mousse de raifort et saumon fumé **vert**
Risotto aux cèpes (en saison) chaud **violet**
Tartare de bœuf Charolais coupé au couteau (Classique ou Italien) **vert**
Tartare de bœuf périgourdin (foie gras et huile de truffe) **bleu**
Croustade au sésame, mascarpone et saumon passion **violet**
Cube de saumon fumé aux graine de sésame et à la sauce soja – wazabi **violet**
Carpaccio de Saint-Jacques, mousseline de Céleri rave et huile extra vierge d'olive à la vanille **bleu**
Carpaccio de saumon, salsa de concombre et leche du tigre (Cuisine Sud américaine) **violet**
Carpaccio de Saint-Jacques, sauce Mizo, œufs de saumon, herbes **bleu**
Thon en croûte de sésame, tapenade d'olive d'Italie **bleu**
Mille-feuilles de légumes grillé et son pesto **vert**
Veau façon vitello tonnato comme en Italie ! **vert**
Carpaccio de bœuf maturé et fumé aux herbes, copeau de parmesan, huile d'olive extra vierge **violet**
Cuillère 100% végétale, méli mélo de légumes croquant, mascarpone et noix **vert** (uniquement mise en bouche)

Sablé maison au parmesan et basilic frais, tapenade d'olives noires **rouge** (uniquement mise en bouche)
Cake olives et sa crème de cresson **rouge**
Gambas coco-citronnelle **violet**
Boulette de veau aux pignon de pin et tapenade d'artichaut (chaud) **vert**
Mini blinis à la truite fumée et crème mascarpone à l'aneth **vert**
Brochette de poulet Mojito **vert**
Cône de bresaola & risotto truffe blanche **violet**
Mini bun's maison jambon et emmental, sauce gribiche **rouge**
Coques croustillante au houmous de petits pois et chorizo **rouge**
Clafoutis aux saveurs orientales aubergine – tomate **rouge**
Toast au fois gras et son confit de figues **bleu**
Tomate cerise d'amour **rouge** (uniquement mise en bouche)
Burrata sur lit de roquette et filets d'anchois **vert**
Bille de melon enrobée de chèvre frais au miel, couverture de pistache (en saison et uniquement en mise en bouche) **bleu**
Mini éclair maison à la crème d'asperge et pois gourmands **bleu**
Rouleau de printemps comme un maki saumon avocat **vert**
Mini croque monsieur (chaud) **rouge**
Cannelé Basque au chorizo, comté (chaud) **rouge**
Tartare de Saint-Jacques en gelée de Riesling en coque de passion **bleu**
Cannelé au saumon fumé et parmesan **vert**
Assortiment de chinoiserie (chaud) **vert**
Mini croquettes aux crevettes grises (chaud) **violet**
Sushi revisité chèvre -tomate & citron confit vert
Saint- Jacques grillée, sauce au safran (chaud) **bleu**
Mini hot dog saucisse fromage (chaud) **vert**
Rouget en chemise de pomme de terre, mini ratatouille (chaud) **bleu**
Mini pastilla au poulet (chaud) **violet**
Crevette panée, sauce aigre douce maison (chaud) **violet**
Mini Flammekueche (chaud) **vert**
Croustillant escargot de bourgogne (chaud) **vert**

Mises en bouche :Nous conseillons pour une heure de cocktail minimum 4 pièces /personne
Cocktail dînatoire : Nous conseillons 4 à 5 pièces / personne (format tapas) nos cocktails dînatoires sont toujours accompagnés de pain de ferme et beurre, le forfait personnel est obligatoire dans cette formule

POUR ACCOMPAGNER VOS MISE EN BOUCHES (FACULTATIF)
Uniquement en accompagnement de 3 mises en bouche/pers minimum

Assortiment de crudités et duo de trempettes	1,80€/pers
Vase de gressin au jambon cru de Toscane	10,00€/vase de 20 Gressins
Jardinière (trompe l'œil) radis - crumble- chèvre frais	18,00€ /la jardinière

***