



CARTE

DES MENUS GOURMANDS



QUELQUES MOTS SUR LE CHEF

Notre chef vous propose un show culinaire devant vos convives et vous avec la préparation des bouchées que vous aurez choisi, concoctées avec des produits frais et de qualité.

Un véritable partage de son amour de la gastronomie avec une carte très variée (Bouchées aux légumes, bouchées à la plancha, bouchées aux fruits de mer, bouchées à la viande, bouchées d'autrefois, bouchées des régions de France et du monde, gourmandes et sucrées...).

Minimum 30 personnes.

LES GALETTES ET CRÊPES 30,50€ HT
DE NOTRE MAÎTRE CRÊPIER 33,55€ TTC

36,00€ HT
39,60€ TTC

MENU EN BOUCHÉES - Total 470g

- Jambon, fromage, oeuf 50g
- Tomate, mozzarella, basilic 50g
- Poivrons, oignons, chèvre 50g
- Corsica coppa 50g
- Parmesan, pignon 50g
- Pancetta, basilic 50g
- St Marcelin, rosette 50g
- Crêpe entière (sucre, chocolat, caramel
beurre salé) 120 g

36,00€ HT

LA TERRE ET LA MER 39,60€ TTC

MENU EN BOUCHÉES - Total 490g

- Tomates cerises, carottes, radis,
champignon mousseline 50g
- Blinis tzatziki, poivronade 40g
- Calamar à la plancha 50g
- Gambas au vinaigre balsamique à la
plancha 50g
- Onglet de bœuf à la plancha 50g
- Brochette de poulet satay à la plancha 50g
- Risotto coulé dans une demi-meule de
parmesan 50g
- St Marcelin, pain 50g
- Fondant au chocolat 50g
- Brochette de fruits frais (ananas, mangue,
kiwi) 50g

MENU EN BOUCHÉES - Total 500g

- Tomates cerises, carottes, radis, champignon
mousseline 50g
- Pâté en croute 50g
- Saucisson brioché 50g
- Pain au lait, rosette, cornichon 50g
- Mini Burger au fromage 50g
- Quenelle sauce Nantua 50g
- Cerveille de Canut, pain 50g
- St Marcelin, pain 50g
- Praluline maison 50g
- Brochette de fruits frais de saison 50g

VOYAGE AUTOUR DU 40,00€ HT
MONDE 44,00€ TTC

MENU EN BOUCHÉES - Total 440g

- Tortillas mexicaine guacamole 50g
- Tortillas mexicaine poulet, poivrons,
oignons 50g
- Tortillas mexicaine, ceviche de dorade 30g
- Blinis Russe, oeufs de saumon, crème 40g
- Blinis tzatziki, poivronade 40g
- Cheese naan, curry Indien 40g
- Mini Burger au fromage 50g
- Pan con tomate, jambon ibérique 40g
- Pecorino truffé, pain 50g
- Brochette de fruits frais exotiques 50g

LE BISTRONOMIQUE DU CHEF 40,00€ HT 44,00€ TTC

MENU EN BOUCHÉES - Total 535g

- Tête d’asperge blanche, mousseline 50g
- Jambon truffé 25g
- Pâté en croute 50g
- Onglet de bœuf à la plancha 50g
- Poulet aux poivrons et oignons 50g
- Gambas au vinaigre balsamique à la plancha 50g
- Pâtes aux cèpes coulées dans une demi-meule de parmesan 40g
- St Marcelin, pain 50g
- Brochette de fruits frais (ananas, mangue, kiwi) 50g
- Crêpe sucrée 120g

LE VÉGÉTARIEN DU CHEF 30,00€ HT 33,00€ TTC

MENU EN BOUCHÉES - Total 360g

- Champignon et mousseline maison 30g
- Salade verte, tomates cerises, maïs, vinaigrette 30g
- Salade de pâtes, feta, légumes confits (poivrons, oignons, tomates cerises) 30g
- Risotto au parmesan 30g
- Aubergine, pignon et huile d’olive 30g
- Tataki de thon 30g
- Brochette de saumon au citron 30g
- Risotto au parmesan 30g
- Swap filet curry ou version stay ou autres épices végétal 30g
- Comté, pain 30g
- Fondant au chocolat 30g
- Brochette de fruits frais (ananas, mangue, kiwi) 30g

LE GASTRONOMIQUE DU CHEF 56,00€ HT 61,60€ TTC

MENU EN BOUCHÉES - Total 510g

- Blinis foie gras mi-cuit 50g
- Blinis Russe, saumon Gravlax, crème, ciboulette 50g
- Lamelle de pata negra 30g
- Poulet aux morilles 50g
- Noix de St Jacques à la plancha 50g
- Langoustine rôtie au beurre 30g
- Pâtes à la truffe d’été coulées dans une demi-meule de parmesan 50g
- Gorgonzola, pain 50g
- Comté 20 mois, pain 50g
- Fondant au chocolat 50g
- Brochette de fruits frais (ananas, mangue, kiwi) 50g

BOUCHÉES GOURMANDES OPTIONNELLES

Prix 5€ HT / 5,50€ TTC :

- Blinis foie gras mi-cuit 50g
- Blinis Russe, saumon Gravlax, crème, ciboulette 50g

Prix 6€ HT / 6,60€ TTC :

- Noix de St Jacques à la plancha 50g
- Tataki de thon 50g
- Lamelle de pata negra 30g
- Pâtes aux morilles coulées dans une demi-meule de parmesan 40g
- Pâtes à la truffe d’été coulées dans une demi-meule de parmesan 40g
- Galette aux morilles 50g
- Galette jambon truffé, œuf, fromage 50g
- Galette langoustine mi-cuite au beurre salé 50g

Prix 7,20€ HT / 7,92€ TTC :

- Langoustine rôtie au beurre 30g

LES PLATEAUX 70,00€ HT / 77,00€ TTC

PLATEAU CRUDITÉS 20 PERSONNES - Total 1kg

- | | |
|--------------|---------------------|
| • Concombres | • Champignons |
| • Radis | • Tomates cerises |
| • Carottes | • Mousseline maison |

PLATEAU DE FRUITS DE SAISON EN CARPACCIO 20 PERSONNES - Total 1kg

- | | | |
|----------|------------|-------------|
| • Ananas | • Myrtille | • Fraise |
| • Mangue | • Melon | • Framboise |
| • Kiwi | • Abricot | |