

CARTE DES MENUS GOURMANDS



Notre chef réalise un véritable show culinaire devant vous et vos convives, en préparant les bouchées que vous aurez sélectionnées. Élaborées à partir de produits frais et de qualité, ces créations reflètent tout son savoir-faire et sa passion de la gastronomie. Une expérience gourmande et conviviale, portée par une carte riche et variée.

Minimum 30 personnes, si inférieur merci de nous consulter.

LES GALETTES ET CRÊPES DE NOTRE MAÎTRE CRÊPIER

MENU EN BOUCHÉES - 450G	38,00€ HT	41,80€ TTC
• Jambon - fromage - œuf		
• Tomate - mozzarella - basilic		
• Poivrons - oignons - chèvre		
• Corsica coppa		
• Parmesan - pignon		
• Pancetta - basilic		
• St Marcellin - rosette		
• Crêpe entière (sucre - chocolat - caramel beurre salé)		

LES LYONNAIS

MENU EN BOUCHÉES - 500G	45,00€ HT	49,50€ TTC
• Tomates cerises - carottes - radis - champignons		
• Pâté en croute		
• Saucisson brioché		
• Pain au lait - rosette - cornichon		
• Mini burger au fromage		
• Quenelle sauce Nantua		
• Cervelle de Canut et son pain		
• St Marcellin et son pain		
• Praluline maison		
• Brochette de fruits frais de saison		

LA TERRE ET LA MER

MENU EN BOUCHÉES - 490G	45,00€ HT	49,50€ TTC
• Tomates cerises - carottes - radis - champignons		
• Blinis tzatziki - poivronade		
• Calamar à la plancha		
• Gambas au vinaigre balsamique à la plancha		
• Onglet de bœuf à la plancha		
• Brochette de poulet à la plancha		
• Risotto coulé dans une demi-meule de parmesan		
• St Marcellin et son pain		
• Fondant au chocolat		
• Brochette de fruits frais de saison		

VOYAGE AUTOUR DU MONDE

MENU EN BOUCHÉES - 440G	50,00€ HT	55,00€ TTC
• Tortillas mexicaine guacamole		
• Tortillas mexicaine poulet - poivrons - oignons		
• Tortillas mexicaine - ceviche de dorade		
• Blinis Russe - œufs de saumon - crème		
• Blinis tzatziki - poivronade		
• Cheese naan - curry Indien		
• Mini burger au fromage		
• Pan con tomate - jambon ibérique		
• Pecorino truffé et son pain		
• Brochette de fruits frais exotiques		

CARTE DES MENUS GOURMANDS



LE BISTRONOMIQUE DU CHEF

MENU EN BOUCHÉES - 53€G

50,00€ HT

55,00€ TTC

- Tête d'asperge blanche - mousseline
- Jambon truffé
- Pâté en croute
- Onglet de bœuf à la plancha
- Poulet aux poivrons et oignons
- Gambas au vinaigre balsamique à la plancha
- Pâtes aux cèpes coulées dans une demi-meule de parmesan
- St Marcellin et son pain
- Brochette de fruits frais de saison
- Crêpe sucrée

LE GASTRONOMIQUE DU CHEF

MENU EN BOUCHÉES - 51€G

70,00€ HT

77,00€ TTC

- Blinis au foie gras mi-cuit
- Blinis Russe - saumon Gravlax - crème - ciboulette
- La pelle de pata negra
- Poulet aux morilles
- Noix de St Jacques à la plancha
- Langoustine rôtie au beurre
- Pâtes à la truffe d'été coulées dans une demi-meule de parmesan
- Gorgonzola et son pain
- Comté et son pain
- Fondant au chocolat
- Brochette de fruits frais de saison

LE VÉGÉTARIEN DU CHEF

MENU EN BOUCHÉES - 36€G

37,50€ HT

41,95€ TTC

- Champignons et mousseline maison
- Salade verte - tomates cerises - maïs - vinaigrette
- Salade de pâtes - feta - légumes confits
- Risotto au parmesan
- Aubergine - pignon et huile d'olive
- Tataki au thon
- Brochette de saumon au citron
- Swap filet curry ou version stay ou autres épices végétal
- Comté et son pain
- Fondant au chocolat
- Brochette de fruits frais de saison

BOUCHÉES GOURMANDES OPTIONNELLES

- Blinis au foie gras mi-cuit 6,30€ HT
• Blinis Russe - saumon Gravlax 6,95€ TTC
- crème - ciboulette
- Noix de St Jacques à la plancha
- Tataki au thon 7,50€ HT
- Lamelle de pata negra 8,95€ TTC
- Pâtes aux morilles coulées dans une demi-meule de parmesan
- Pâtes à la truffe d'été coulées dans une demi-meule de parmesan
- Galette aux morilles
- Galette jambon truffé - œuf - fromage
- Galette langoustine mi - cuite au beurre salé
- Langoustine rôtie au beurre 9,00€ HT
9,90€ TTC