

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 Marcelin - rosette
- Crêpe entière (sucre - chocolat - caramel beurre salé)

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 Marcelin et son pain
- Fondant au chocolat
- Brochette de fruits frais de saison

LES LYONNAIS

MENU EN BOUCHÉES - 500G

45,00€ HT
49,50€ TTC

- Tomates cerises - carottes - radis - champignons
- Pâté en croustade
- Saucisson brioché
- Pain au lait - rosette - cornichon
- Mini burger au fromage
- Quenelle sauce Nantua
- Cerveau de Canut et son pain
- St Marcelin et son pain
- Praluline maison
- 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 - oeufs 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

