



*Pour vos fêtes de fin
d'Année*



Nos Suggestions :

Nos Pièces cocktail :

Demi-navette briochée au magret séché beurre au miel : 1.25€

Demi-navette rôti de bœuf sur sauce tartare : 1.45€

Foie gras mi-cuit sur compotée de figes au vin cuit et confiture carottes à l'ancienne
sur pain grillé : 2.60€

Rillettes de rouget sur pain grillé beurre à l'ail : 1.50€

Mille trous au saumon fumé : 1.25€

Fusette à la chiffonnade de jambon sec, ail con tomate : 1.45€

Mini pain bagnat à l'effilochée de canard : 1.45€

Palmito à la tomate confite : 1.05€

Rillettes de jambon braisé sur sablé à l'origan : 1.35€

Sur demi brioche maison, volaille satay et ratatouille confite : 1.45€

Toast sur pain grillé œuf de caille et tapenade olive noire : 1.50€

Sur gaufre, chutney de légumes et sardine confite : 1.95€

Pan con chorizo : 1.40€

Demi-Bagel jambon blanc crème estragon : 1.80 €

Demi-bagel crudités sauce cacahuètes : 1.70€

Cannelloni de saumon fumé à la russe : 1.95€

Toast de saumon fumé maison sur pain grillé et tapenade olive verte : 2.60€

Pièces salées froides en contenant (Cuillères chinoises)

Cuillère bille de chèvre entourée de magret sur chutney aux pommes : 1.35€

Langostinos marinados asados : 1.40€

Pièces salées chaudes (à réchauffer)

Croustillant de volaille à la citronnelle : 1.35€

Pièces salées chaudes en contenant (à réchauffer)

Cassolette d'effilochée de volaille sauce aux champignons de Paris : 2.50€

Cassolette de filet de rouget à l'ail sur son lit de légumes passés à l'huile d'olive :
2.70€

Parmentier de canard à ma façon : 2.10€

Toasts maison : 1.05 € pièce

Crèmeux de poivrons sur sablé chorizo tomate

Pyramide de Panna Cotta au basilic, tomate confite, sur crackers aux olives noires

Rillettes de canard sur moelleux à l'anis

Demi-sphère de crabe à l'huile de sésame sur sablé au pavot

Beurre rouge aux moules sur crackers aux olives noires

Pyramide Citronnelle, huile d'olive aux petits légumes sur sablé au parmesan

Rillettes de saumon sur sablé au gingembre

Pour toute demande de renseignement supplémentaire,

Veillez appeler le : 05 63 02 84 37

