

Proposition de Menus 2025





Cocktail 6 pièces

10,50 € HT / pers

Viande

Wrap de pastrami, Philadelphia et tomate

Focaccia au jambon de Parme, mozzarella et roquette

Navette de tarama blanc et œuf de truite

Végétarien

Petit **cake** au basilic, tomates et pesto

Sucrés

Mousse au chocolat, pistache et sablé breton

Crème brûlée à la fleur d'oranger

Cocktail 6 pièces sans gluten

10,80 € HT / pers



Viande

Cuillère de magret fumé, œuf de caille et mousse de betterave

Poisson

Gravlax de saumon, pomme granny et pickles

Végétarien

Rouleau de printemps à l'italienne

Verrine de guacamole, grenade et féta

Sucrés

Panna cotta aux fruits rouges

Mousse au chocolat et pistaches

Cocktail 12 pièces



19,20 € HT / pers



Viande (4p)

Navette au jambon Serrano et purée de tomate

Figue farcie au foie gras et pistache

Kebab d'agneau, sauce blanche

Carpaccio de bœuf, parmesan et câpres

Poisson (2p)

Rouleaux de printemps aux grosses crevettes

Chou farci à la crème de fromage et saumon fumé à l'aneth

Végétarien (2p)

Club sandwich tapenade et aubergine à la tahin

Petit cake au basilic, tomates et pesto rosso

Sucrés (4p)

Mont blanc

Rocher chocolat

Spirale à la mangue

Lingot au citron

Cocktail 12 pièces sans gluten



20,40 € HT / pers

Viande (4p)

Brochette de Sot-L'y-Laisse au romarin

Carpaccio de bœuf, parmesan et câpres

Pique de melon, bresaola et gelée de Porto

Wrap de pastrami, Philadelphia et tomate



Poisson (2p)

Gravlax de saumon, pomme granny et pickles

Barquette exotique (ananas, maquereau fumé au poivre, mayonnaise)

Végétarien (2p)

Jambon rémoulade aux noix

Burratina et compoté d'abricot du Vésuve

Sucrés (4p)

Macaron au champagne rosé

Crème brûlée à la fleur d'oranger

Mousse au chocolat et pistache

Verrine de mascarpone aux fruits rouges

Cocktail 12 pièces avec pièces chaudes



20,40€ HT / pers

Viandes (3p)



Navette au jambon Serrano et purée de tomate

Kebab d'agneau sauce blanche

Figue farcie au foie gras et pistache

Poissons (2p)

Rouleaux de printemps aux grosses crevettes

Chou farci à la crème de fromage et saumon fumé à l'aneth

Végétariens (2p)

Petit cake au basilic, tomates et pesto rosso

Pièces chaudes (2p)

Mini choux Saint-Jacques et escargots

Mini croque finger comté à la truffe

Sucrés (4p)

Chou praliné

Opéra chocolat

Tatin de pommes

Dôme aux fruits rouges



Cocktail 18 pièces

28,80€ HT / pers



Viandes (4p)

Involtini sur canapé à la tomate

Cuillère de magret fumé, œuf de caille et
mousse de betterave

Navette au rostello et purée de poivron

Pain nordique au poulet et curry, salade
romaine

Poissons (4p)

Navette de crabe et mayonnaise à l'encre de
seiche

Pomme grenaille du capitaine (pomme de terre
et flétan fumé)

Profiterole tout saumon

Tartare de dorade, cébettes et pipette aux
agrumes

Végétariens (4p)

Focaccia aux antipasti

Fromage de chèvre, tomate cerise, noix de
pécan sur pain aux noix

Rouleau de printemps au wakamé

Verrine de guacamole, grenade et féta

Sucrés (6p)

Biscuit chocolat, cacao et fleur de sel

Chou saupoudrage crumble

Biscuit au blanc manger et mousse de coco

Financier aux amandes, passion

Meringue au chocolat

Crumble, gelée de framboise et vanille

Cocktail 18 pièces avec pièces chaudes

30,60€ HT / pers



Viandes (3p)

Involtini sur canapé à la tomate

Navette au rostello et purée de poivron

Cuillère de magret fumé, œuf de caille et

mousse de betterave

Poissons (3p)

Navette de crabe et mayonnaise à l'encre de seiche

Profiterole tout saumon

Pomme grenaille du capitaine (pomme de terre et flétan fumé)

Végétariens (4p)

Focaccia aux antipasti

Fromage de chèvre, tomate cerise, noix de pécan sur pain aux noix

Rouleau de printemps au wakamé

Verrine de guacamole, grenade et fêta

Pièces Chaudes (2p)

Cheese naan

Brochette de poulet au citron confit et curcuma

Sucrés (6p)

Biscuit chocolat, cacao et fleur de sel

Chou saupoudrage crumble

Biscuit au blanc manger et mousse de coco

Financier aux amandes, passion

Meringue au chocolat

Crumble, gelée de framboise et vanille



Cocktail 22 pièces

35,20 € HT / pers



Viandes (6p)

Focaccia au jambon de Parme et mozzarella

Wrap de pastrami, Philadelphia et tomate

Cuillère de magret fumé, œuf de caille et
mousse de betterave

Carpaccio de bœuf, parmesan et câpres

Kebab d'agneau, sauce blanche

Bresaola, bille de melon et gelée de Porto

Poissons (4p)

Tartare de saumon et mangue

Chou farci, crème de fromage et truite fumée

Chipiron et piperade

Tataki de thon au sésame

Végétariens (4p)

Rouleau de printemps à l'italienne

Petit **cake** au basilic, tomate et pesto

Burrata et figues

Navette de légumes grillés

Sucrés (8p)

Financier à la pistache, gelée d'abricot

Biscuit aux amandes et vanille

Éclair à la crème pâtissière et chocolat

Almondines aux zestes de citron

Opéra au café et chocolat

Crumble au caramel

Mousse au chocolat et ganache

Chocolat blanc, framboise

Cocktail 22 pièces avec pièces chaudes



37,40 € HT / pers



Viandes (5p)

Focaccia au jambon de Parme et mozzarella

Wrap de pastrami, Philadelphia et tomate

Bresaola, bille de melon et gelée de Porto

Kebab d'agneau, sauce blanche

Cuillère de magret fumé, œuf de caille et

mousse de betterave

Poissons (4p)

Tartare de saumon et mangue

Chou farci, crème de fromage et truite fumée

Chipiron et piperade

Tataki de thon au sésame

Végétariens (4p)

Rouleau de printemps à l'italienne

Navette de légumes grillés

Burrata et figues

Pièces Chaudes (2p)

Croquette de patates douces et Serrano

Gougère Emmental

Sucrés (8p)

Financier à la pistache, gelée d'abricot

Biscuit aux amandes et vanille

Éclair à la crème pâtissière et chocolat

Almondines aux zestes de citron

Opéra au café et chocolat

Crumble au caramel

Mousse au chocolat et ganache

Chocolat blanc, framboise

Cocktail 10 pièces végétariennes

20€ HT / pers

Végétarien

Burger, crème coriandre et yuzu

Club sandwich aux légumes

Cake aux oignons, mousse de mascarpone et cranberries

Financier à la tomate et ricotta

Blinis au poivrons et épices

Cake aux épinards, pois gourmand et mascarpone

Sucrés

Chou pralin

Opéra

Carte Vin

Vins Rouges

FRANCE

Languedoc

Côtes du Rhône HUPPE 2023  17€ HT

Beaujolais

Moulin à Vent Vieilles vignes Les Deux Flèches 2022 22€ HT

Val de Loire

Cheverny Domaine Le Portail La Moniale 2023 18€ HT

Cheverny Domaine Le Portail 2023 15€ HT

ITALIE

 Valpolicella DOC Tenuta Vignega 2020 (Verona) 20€ HT

Chianti DOC Fratelli Fanucci 2018 (Toscana)  21€ HT

Nero d'Avola DOC Da Vero 2024 (Sicilia)  15€ HT

ESPAGNE

 Tempranillo Lobetia Vino de la Tierra de Castilla 14€ HT

Vins Blancs

FRANCE

Centre Loire

AOC Cour Cheverny Cépage rare Romorantin 2023	17€ HT
Cheverny Domaine Le Portail 2024	16€ HT

Bourgogne

Saint-Véran Domaine Les Deux Flèches 2021	26€ HT
Macon-Villages Domaine Fichet 2022	16€ HT

ITALIE

Prosecco DOC Ponte Villoni	15€ HT
-----------------------------------	--------

PORTUGAL

Vinho Verde DOC Pardalito	14€ HT
----------------------------------	--------

Vins Rosé

FRANCE

Centre Loire

Cheverny Domaine Le Portail

15€ HT

ITALIE

Mirabello DOC Pinot Grigio rosé 2024 (Venezia)

13€ HT

Vin Pétillant

Vouvray Brédif brut (chenin)

20€ HT

Softs

San Pellegrino L	5,20€ HT
Vittel L	5,20€ HT
Jus d'orange pressé	5,00€ HT
Coca cola PET	5,00€ HT

Forfaits Softs (10pers)

5,50 € HT / pers

Base

2 L / Eau **Plate** : Vittel / Evian

2 L / Eau **Pétilante** : San Pellegrino / Perrier / Badoit

2 L / **Jus** de fruit bouteille

2 L / **Soda** : Coca, Coca zéro, Orangina ...

Cocktail proposé (sans alcool)

Option :

+ *Jus pressé minute 1,30€ / pers*

+ *Fontaine Eau citronnée 0,50€ / pers*

Forfaits Softs 2.0 (10pers)

7,50€ HT / pers

Base

2 L / Eau **Plate** : Vittel / Evian

2 L / Eau **Pétilante** : San Pellegrino / Perrier / Badoit

2 L / **Jus** de fruit bouteille

2 L / **Soda** : Coca, Coca zéro, Orangina ...

1 **Cocktail** proposé (sans alcool)

10 verres de fruits pressés minute par nos soins

1 **Fontaine** Eau citronnée

Option :

+ *Fontaine Ice Tea Maison 0,50€ / pers*

+ *Fontaine Kombucha 1,50€ / pers*
