

GOURMET à 15.60€

- 1 Crevette snackée, épices tandoori et méli-mélo de choux croquants.
- 1 Verrine de tartare de thon rouge mariné à la sauce soja et coriandre fraîche
 - 1 Pannacotta de coulis de crustacé au piment d'espelette
 - 1 Wrap de volaille et crudité fraîche sauce César
 - 1 Mini cheese burger
 - 1 Pressé de foie gras de canard à la gelée de griotte
 - 1 Brochette de foie gras et magret de canard fumé
 - 1 Velouté Dubarry (choux fleur) et noix de cajou
 - 1 Mini navette de mousseline de canard au porto
- 1 Verrine de fromage de chèvre frais, pesto et tomate confite

LE BOURGUIGNON à 10.20€

- 2 Gougères bourguignonnes
- 1 Mini wrap de truite de l'Aube, salade croquante sauce à la moutarde à l'ancienne
 - 1 Aspic d'œuf de caille poché façon meurette sur son toast
 - 1 Bonbon de foie gras au pain d'épices
 - 1 Brochette de jambon persillé et comté
 - 1 Mini burger bourguignon
(bœuf, épaisses, oignon frits et sauce barbecue)
- 1 Mini muffin aux escargots de bourgogne et beurre persillé
- 1 Cromesquis de crémeux de bourgogne truffé

LE CAMPAGNE à 8.20€

- 2 Gougères bourguignonnes
(comté et lard paysan)
- Panier maraicher de légumes croquants et sauce fines herbes
- Planche de charcuteries accompagnées de leurs condiments
(terrines, jambon persillé, rosette, ...)
- 1 Mini sandwich charolais, salade et mayonnaise à la moutarde à l'ancienne
- 1 Mini wrap de volaille, crudités fraîches sauce à la moutarde à l'estragon
- 1 Mini navette de fromage frais et concassé de noix

LE CLASSIQUE à 6.40€

- 2 Gougères bourguignonnes
- 3 Canapés assortis
(rosette, œuf de caille, légume)
- 1 Mini pizza
- 2 Cake olive et jambon/ légumes du soleil
- 1 Mini panini pesto, tomate, mozzarella

Assortiments de 8 canapés (sur pain de mie) : 8.00€
(Œuf de caille, poivronnade, chiffonnade de jambon, crevette, ...)

Les verrines : 1,80€/ pièce

Brochette de tomate, mozzarella et tapenade d'olive
Brochette de tomate, mozzarella et mousseline balsamique
Velouté d'asperges verte et magret de canard fumé
Coupelle de pointe d'asperge et jambon de montagne, balsamique à la truffe et copeaux de parmesan
Grosse crevette au soja et chapelure d'arachide
Tartare de filet de dorade au citron vert
Tartare de saumon frais mariné et mousseline à la graine de moutarde
Tartare de noix de saint jacques cuit en marinade
Tartare de bœuf à l'italienne
Verrine de guacamole et chair de tourteau
Verrine de coupelle exotique
Verrine de fromage de chèvre, pesto et tomate confite
Verrine de fromage frais aux herbes, effiloché de tourteau
Bavarois de foie gras au pain d'épices
Crème brûlée de foie gras

Les wraps : 1.20€/pièce

Mini wrap saumon fumé et crème de fines herbes
Mini wrap de crevette, sauce thaïe et cacahuète
Mini wrap d'œuf et thon mimosa
Mini wrap de volaille au curry et tomate confite
Mini wrap de volaille et crudité fraîche sauce César
Mini wrap à la mexicaine (poivrons confits, avocat et viande séchée)
Mini wrap Italien (jambon sec, pesto, tomate confite et mozzarella)
Mini wrap Français (jambon blanc, fromage frais et noix)

Les burgers : 1.90€/pièce

Mini burger au saumon fumé et crème citronnée
Mini burger de thon rouge aux fines herbes
Mini burger prestige (Homard/coleslaw) **suppl.1,20€**
Mini burger St jacques et compotée de poireaux
Mini burger franc comtois (Morteau/comté)
Mini burger Bourguignon (bœuf/Epoisses)
Mini cheese burger
Mini burger mexicain (filet de poulet/poivrons confits)
Mini burger texan (croustillant de poulet/avocat)
Mini burger d'andouillette de Troyes à la moutarde au vin blanc

Les navettes : 1.80€/pièce

Navette au saumon fumé crème de fines herbes
Navette de rilette de saumon et œufs de truite
Navette façon pan bagna
Navette jambon de montagne, fromage et noix
Navette de rosette et condiment
Navette de jambon blanc emmental
Navette mousseline de canard au porto
Navette charolaise et moutarde en grain
Navette de carpaccio de bœuf, pesto et parmesan

Les boissons :

Cocktails sans alcool : 3.90€ (30 cl /pers)

Punch (jus de mangue, ananas, orange et gousse de vanille)

Sangria (jus de raisin, fruits frais et cannelle)

Mojito (feuilles de menthe, sucre, limonade, glace pilée)

Cocktails avec alcool : 5.90€ (30 cl/pers)

Marquissette (vin rosé, pulco orange, pulco citron vert, sucre, limonade et crémant)

Punch (rhum, sucre de canne, jus de fruits et vanille)

Sangria (vin rouge, porto, cointreau, fruits frais et cannelle)

Framboisine (crémant, Cointreau, sucre de canne et framboises surgelées)

Mojito (rhum, feuilles de menthe, jus de citron, eau gazeuse et glace pilée)

California (malibu coco, tequila, jus d'ananas et jus d'orange)

Soft : 4,00€/litre

Jus de Fruit, Coca cola, Ice-tea ...

Eau de source San Benedetto plate et gazeuse (bouteille en verre)

Gâteau : 4.80€ la part

Liste des Gâteaux

LE NORMAND (Biscuit cuillère, pomme tatin, croustillant caramel, crème caramel)

PANNA COTTA FRUITS ROUGES (Panacotta vanille, biscuit, coulis gélifié fruits rouges)

CITRON FRAISE (Croustillant citron, mousse citron, biscuit, coulis gélifié Fraises Mara des bois)

CROQUANT D'ECUREUIL (Croustillant, biscuit noisette, crémeux chocolat, chantilly chocolat et lait)

POIRE NOUGATINE (Biscuit amande, crème légère et éclats de nougatine, poires caramélisées)

CARAIBES (Biscuit pistache, mangue, ananas, mousse caraïbes)

3 CHOCOLATS (Biscuit chocolat, mousse chocolat lait, noir et blanc)

DIJONNAIS (Biscuit, mousse cassis, mousse chocolat blanc)

SYMPHONIE AUX FRUITS (Biscuit, bavaroise vanille, poires caramélisées, pêches, framboises)

FRAMBOISIER

CHOCOLAT/FRAMBOISE (Croustillant, biscuit chocolat, compotée framboises, mousse chocolat noir)

FRAISIER (selon la saison)

Assortiments de mignardises sucrés : 1.20€ pièce