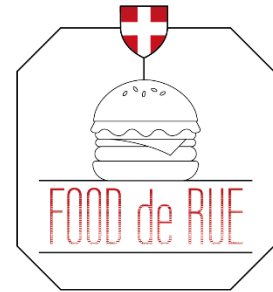


Menu cocktail dînatoire



Verrines :

- Tartare de bœuf, salicorne, pignons de pin, ciboulette
- Tartare de poisson, pomme granny, basilic
- Mousseline de carotte, cumin
- Gaspacho de tomate, poivron, marjolaine
- Saumons fumée, mangue, avocats



Feuilletés :

- Chèvre chaud miel
- Mini allumette Fromage
- Roulée Fromage jambon

Planches :

- Charcuterie (rosette, jambon de savoie, jambon blanc)
- Fromage (Abondance, reblochon, Tome des bauges, buche sandrée de brebis, comté)
- Poisson fumé (Saumon, truite, féra)
- Tataki de de truite, citron vert, sésame, poivre sichuan
- Tataki de bœufs, sauce soja, mélange de poivres et d'épices
- Carpaccio de daurade, pomme granny, noisette

Dips de légumes :

Carotte, concombre, tomate cerise, radis, chou-fleur

Sauces : Mayonnaise, sauce échalote ciboulette, sauce cocktail

Bagels :

- Saumon, avocat
- Jambon blanc, fromage frais
- Jambon de Savoie, Abondance
- Tomate mozzarella

Clubs sandwich :

- Poulet, salade tomate mayonnaise
- Jambon de Savoie grillé, œuf, salade, oignon, tomate, mayonnaise
- Truite fumé, concombre, sauce échalote ciboulette

A Partager :

- Chips de polenta soufflé et Guacamole
- Foie Gras
- Saumon Gravlax Moutarde et Aneth
- Rillettes de truite aux agrumes

Les desserts :

- Panna cotta vanille ou noix de coco coulis framboise ou passion
- Crumble poire et cannelle
- Cookies vanille chocolat
- Brownie cranberry noix de Pécan
- Moelleux amande citron
- Cookies chocolat blanc cranberry

Nos devis sont valables sur une durée de 30 jours.

Tous nos plats sont faits maison.