



# Carte de fin d'année

Décembre 2016 / janvier 2017 - 40 pers. minimum

## LES COCKTAILS DE FÊTE

\*\*\*\*\*

### Accueil braséro

Vin chaud  
Braséros extérieurs  
Brochette de volailles grillées au feu de bois

### Apéritif 6 pièces

Bruschettes de tomates séchées et chorizo  
Bruschettas de bœuf sauce tartare  
Brochettes de tomates cerises et mozzarella  
Canapés divers de saison  
Mini bagels pavot à la rilette de saumon  
Bruschettas de sardines marinées et tapenade  
Mini brochette de volaille aux sésame  
•  
Fines bulles et boissons soft

### Cocktail 10 pièces

Verrine de tartare de saumon aux pommes  
Bruschettes de tomates séchées et chorizo  
Bruschettas de bœuf sauce tartare  
Brochettes de tomates cerises et mozzarella  
Canapés divers de saison  
Mini bagels pavot à la rilette de saumon  
Bruschettas de sardines marinées et tapenade  
Gaspacho andalou en verrine  
Mini brochette de volaille aux sésame  
Club sandwichs  
Verrines de saison  
•  
'Pièce chaude servie au plateau'  
Mini samoussas  
•  
Fines bulles et boissons soft

### Cocktail 12 pièces + 2 ateliers

« Ateliers animés par le chef »  
Découpe de saumon gravelax,  
pain polaire et ses sauces  
Mini brochettes de Saint-Jacques au lard  
poêlées devant vos invités.  
•  
Bruschettas de bœuf sauce tartare  
Brochette tomate cerise et mozzarella  
Mini-club sandwich arc en ciel  
Bruschettas de sardines marinées et tapenade  
Tartelette de piquillos et caviar d'aubergine  
Mini bagels à la rilette de saumon  
Verrine de betterave au chèvre  
Bavarois de poivron  
Bavarois de tomate séchées et chorizo  
Assortiments de fromage de la région et pain  
Buffet de dessert individuel  
•  
Fines bulles et boissons soft

## LES SAVEURS À TABLE

\*\*\*\*\*

### Menu gourmand

Ravioles de champignons des bois aux essences de truffe Ou  
Saumon mariné en coque passion Ou  
Terrine de sandre sauce aux herbes fraîches  
•  
Magret de canard aux épices douces Ou  
Filet mignon de cochon sauce truffée Ou  
Suprême de volaille sauce au foie gras  
Purée maison et poêlée de légumes de saison  
•  
Duo de fromages  
Petits pains et baguette du boulanger  
•  
Salambo chocolat cœur de crème brûlée Ou  
Entremet aux fruits coulis de fruits rouges Ou  
Craquant au chocolat  
•  
Vins selon plats, eau minérale plate et gazeuse, café

### Menu très très gourmand

Ravioles de champignons des bois aux essences de truffes Ou  
Tartare de saumon en coque passion Ou  
Foie gras maison  
•  
Filet de sandre au beurre rouge Ou  
Filet de veau sauce aux agrumes Ou  
Magret de canard aux épices douces  
Purée de vitelotte et tagliatelles de légumes frais  
•  
Assiette de 2 fromages affinés et petit mesclun aux herbes  
•  
Petits pains variés  
•  
Assiette gourmande de NICOLAS LEGER Ou  
Entremet au chocolat et cœur de crème brûlée  
•  
Vins selon plats, eau minérale plate et gazeuse, café