

# CARTE D'ÉTÉ

## COCKTAIL

### Plaques de pizzas

*garnitures au choix*

### Plaques de quiches

*Lorraine, fromage, légumes de saison, saumon ...*

### Pissaladières

### Tartes aux noix

### Cakes salés

*Garniture de saison au choix*

### Mini quiches et mini pizzas

*Garniture de saison au choix*

### Mini cannelés

*saumon, comté, chorizo*

### Mini cup cakes salés

### Gougères

### Mini choux ou éclairs garnis

*saumon, fromage frais, jambon ...*

### Mini sablés dôme de foie gras

### Mini navettes garnies

*saumon, foie gras, fromage frais*

### Hérisson de mini brochettes variées

*melon, jambon cru, basilic, tomates cerise, billes de mozzarella, olives, comté, raisin...*

### Assortiment de tapas

*sur base de pain grillé : sardines marinées, tomates, jambon Serrano, poivrons marinés, chorizo, chèvre frais, rillettes de poisson, anchois, tapenade...*

### Assortiment de canapés façon sushis

### Pièce montée de macarons

### Verrines

*fromage frais aux herbes, saumon fumé panna cotta parmesan, tomates, basilic melon, gelée de maucats, jambon séché cappuccino de petits pois à la menthe*

### Verrines salade

*Catalane : poivrons, anchois, oeufs, fromage brebis  
Chinoise : germes de soja, concombre, carottes, nouilles, cacahuète  
Grecque : tomates oignons rouges, olives pastèque, féta*

# CARTE D'ÉTÉ



## COCKTAIL

### **Assortiment de canapés variés**

*pimentos, anchois, saumon fumé, foie gras, oeufs de truite, concombre, radis, tapenade, mousse de poisson...*

### **Club sandwich**

*garnitures variées : thon, poulet, oeufs mimosa, légumes du soleil...*

### **Boissons**

*Planteur : rhum et fruits exotiques  
Sangria*

### **Mini Wraps**

*truite fumée, poulet italien .....*

## **Animations culinaires réalisées sur place :**

*Tacos et mini burger*

*Yakitori : brochettes de viandes, légumes et poissons marinées*

*Bar à soupes glacées*

*Dégustation de jambon ibérique*

*Atelier foie gras*



# CARTE D'ÉTÉ

## ENTREES FROIDES

### Salades composées :

#### Savojarde

*Salade, lardons, fromage et jambon de Savoie, noix, croûtons*

#### Grecque

*pastèque, tomates, concombre, oignons rouges, olives, feta*

#### Catalane

*poivrons marinés, tomates, anchois, oeufs durs, croûtons*

#### Mexicaine

*tomates, maïs, haricots rouges, oignons rouges*

#### Asiatique

*germes de soja, carottes, concombre, nouilles, cacahuète, coriandre*

#### César

*salade, poulet, tomates, parmesan*

### Entrées diverses :

Assortiment de charcuterie

Saumon gravellax

Carpaccio de boeuf

Tomates mozzarella

Tomates farcies surprise

Médallions de saumon

*mayonnaise à l'aneth*

Terrines du moment

*viande, poisson, légumes*

# CARTE D'ÉTÉ



## ENTREES CHAUDES

### **Feuilletés**

*garniture poisson, légumes du moment...*

### **Tarte fine**

*façon pissaladière*

*Tomates*

*Thon frais...*

### **Tartelette sablée aux légumes du moment**

*sauce parmesan*

## PLATS COMPLETS

### **Paella**

### **Couscous royal**

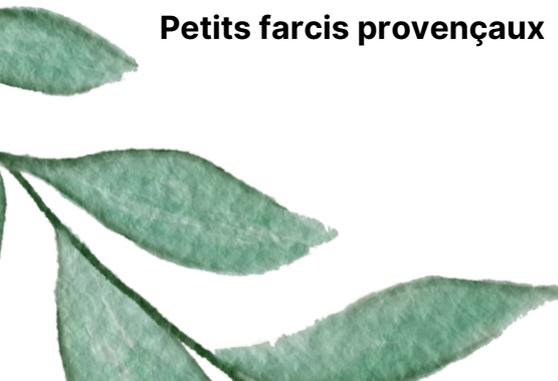
### **Tajines**

### **Chili con carne**

### **Bouillabaisse**

### **Grand aioli**

### **Petits farcis provençaux**



### **Cotriade de bar, saumon et St jacques**

### **Choucroute de la mer au beurre nantais**

# CARTE D'ÉTÉ



## VIANDES

### **Magrets grillés ou cuisses de canard confites**

*sauce forestière, poivre vert, bourguignonne, Banyuls*

### **Quasi de veau**

*sauce champenoise ou provençale*

### **Cuisses de pintade**

*sauce porto, crème, normande*

### **Volaille fermière en deux façons sauce crème et morilles**

### **Osso bucco à la milanaise**

### **Côtes de veau à la provençale**

### **Côtes d'agneau au pesto et noisettes grillées**

## POISSONS

### **Saumon grillé sauce vierge**

### **Filets de truite sauce riesling**

*flan de persil, légumes braisés, écrasée de pommes de terre*

### **Filet de loup au jus safrané**

*petits légumes et riz épicé*

### **Dos de cabillaud à la normande**

*petits légumes et pommes de terre confites*



# CARTE D'ÉTÉ



## ACCOMPAGNEMENTS

### **Gratin dauphinois**

*traditionnel ou forestier*

### **Gratin de polenta**

### **Gratin de ravioles**

### **Galettes de pommes de terre**

### **Timbales d'aubergine à la parmesane**

### **Timbales de légumes du soleil**

### **Millefeuille de pommes de terre**

### **Ratatouille provençale**

*pesto et pignons grillés*

### **Tomates provençales**

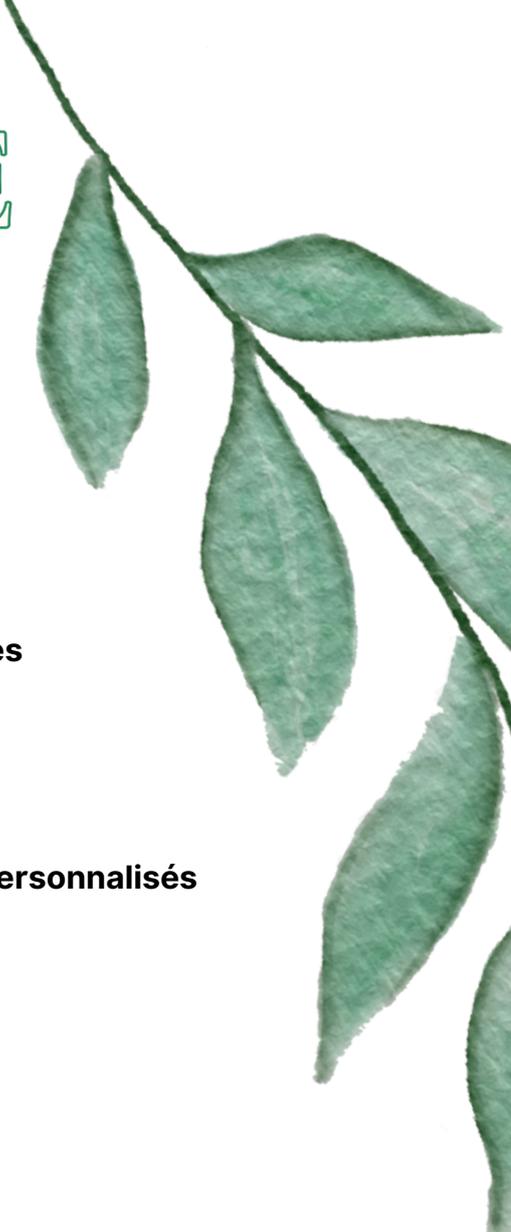
### **Tian de légumes du soleil**

### **Flans de courgettes au pesto sur sablé de parmesan**

### **Tartelettes aux petits légumes**

### **Vol-au-vent aux petits légumes**

# CARTE D'ÉTÉ



## DESSERTS

### **Assortiment de mignardises et mini pâtisseries**

*tartelettes, charlottes, choux, macarons ...*

### **Assortiment de verrines sucrées**

#### **Entremets :**

*fraisier  
framboisier  
forêt noire  
royal chocolat  
opéra  
framboisine  
fruits exotiques  
praliné  
caramel*

### **Pièces montées**

*croquembouches  
wedding cake  
macarons sucrés*

### **Cake design personnalisés**

#### **Tartes**

*fruits  
citron meringuée  
sucre  
praline  
tropézienne*

### **Number cake**

*Tous les plats sont faits maison et confectionnés à base de produits frais de première qualité.*

*Cette carte est un exemple de nos possibilités. Elle n'est pas limitative. Elle peut varier en fonction de la saisonnalité, de la disponibilité des produits et de l'inspiration du chef.*

*Nous nous attachons à être au plus près de vos besoins et vos attentes afin de vous offrir une prestation personnalisée.*

*Le devis sera donc établi en fonction de votre demande.*

