



## Verrines et mignardises 2024

Ci dessous vous trouverez notre liste des mets pour une apéro soit buffet soit autre chose.

Si vous avez des suggestions soit autre demande hésitez pas. C'est toujours mieux d'avoir posé la question.

Nous sommes la à l'écoute pour votre fête.

### Verrines salé / bouches (Prix entre 3,20€ et 5,20€)

Chaque type à commander uniquement par taille de votre groupe.

- verrine: macédoine aux légumes et poulet curry
- verrine: gazpacho espagnol
- verrine: salade agneaux couscous
- verrine: tartare truite fumé et pommes
- verrine: tartare saumon fumé agrumes
- verrine: tartare de bœuf et œuf
- verrine: niçoise
- verrine: orge perlé marinée et feta et tomates séchées
- verrine: tartare aux tomates et mozzarella
- verrine: légumes grillées, tapenade d'olives et basilic

### Carrées par 24 pcs a 28,50€

- carrée: quiche poireaux lardons
- carrée: quiche tomate oregano

### Salades pour 12-15 personnes

- |                                                                                                |        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| • salade: légumes grillées et marinées, tomates séchées, mozzarella marinée et herbes fraîches | 39,50€ |
| • salade: salade piémontaise et lardons                                                        | 39,- € |
| • salade: quinoa asiatique avec crudités coupés et dressing Thai                               | 38,50€ |
| • salade: avocat, crevettes, quinoa et tomates cerises                                         | 48,50€ |
| • salade: coleslaw curry, graine de fenouil, raisin et pommes                                  | 37,50€ |
| • salade: salade vert, tomates, concombre, vinaigrette                                         | 18,- € |

### Feuilletées à 1,10€ et 1,40€ par piece

- épinard feta
- fromage jambon cru
- thon et tomate
- chèvre thyme et betterave rouge

### Canapés (alternatives disponible sur demande comme: blini, toast poivron et toast concombre)

- |                                                      |        |
|------------------------------------------------------|--------|
| 10 toasts   mousse de chèvre   noix   garniture      | 27,50€ |
| 10 toasts   rilette de saumon   câpres   garniture   | 27,50€ |
| 10 toasts   magret canard fumé   chutney   garniture | 27,50€ |
| 10 toasts   crème avocate   noix fumées   garniture  | 27,50€ |

### Mini brochettes

- |                                                      |                 |
|------------------------------------------------------|-----------------|
| • tomate mozzarella marinée                          | 2,50€ par pièce |
| • crevettes agrumées et curry                        | 3,80€ par pièce |
| • champignons de paris aux ail basilic et balsamique | 2,- € par pièce |

### Glace/sorbet 100% fait à la maison

- |                                                             |        |
|-------------------------------------------------------------|--------|
| • sorbet fraise 1 litre (VEGAN sorbet sur demande possible) | 12,50€ |
| • sorbet mangue-fruit passion 1 litre                       | 12,50€ |
| • glace vanille et cookie dough 1 litre                     | 14,50€ |
| • glace chocolat et ses pépites 1 litre                     | 14,50€ |



### **Verrines sucrée/cubes (Prix entre 3,20€ et 6€)**

Chaque type à commander uniquement par taille de votre groupe.

- cubes: cubes de brownie décoré et sauce beurre salé
- cubes: cremeux citron décoré sur biscuit
- verrine: verrine aux fruits poché et meringues
- verrine: bavarois cheesecake avec crumble
- cubes: carrot cake glacé aux spekulaas (option vegan disponible)
- verrine: tiramisu aux café, mascarpone et amandes
- verrine: panna cotta fruit
- cubes: tartelette aux fruits sur biscuit
- verrine: Mousse chocolat blanc
- cubes: cubes pâte à beurre facon hollandais

### **Gâteaux et cakes grand-mère 29,50€ environ 28 cm. Diamètre**

- Brownie aux chocolat corsé, noix et piment
- Carrot cake aux speculaas; option VEGAN disponible
- Tarte tatin aux pommes
- Clafoutis aux abricots et basilic
- Crumble aux cerises
- Tiramisu aux café, mascarpone et amandes
- Tarte crème-citron et fruits de ma mère
- Gateau au beurre Hollandais
- Cheesecake aux fruits rouges et yaourt 34,50€

### **Plateaux: chaque plateau sert environ 10-15 personnes**

#### **Planche Méditerranée 78€**

à tartiner: muhammara env. 400 gr, beurre des herbes env. 150 gr, houmous env. 360 gr et baba ganoush env. 360 gr.

à grignoter: fromage fêta mariné env. 250 gr, olives marinées et tomates séchées marinées env. 360 gr. bâtonnets sésamé, pain du boulangerie.

#### **Plateau charcuterie 100% à la maison 85€**

lomo poivré, lomo Jamaican, coppa chorizo, jambon séchée, lard Hollandais, petit salade, pain et cornichons.

#### **Plateau fromage 3-5 types 78€**

Tomme | reblochon | fromage de chèvre | abondance | bleu | pain | chutney | fruits | noix

#### **Plateau Montagne 85€**

Charcuterie 100% à la maison (lomo jamaïcain | lomo poivré | coppa chorizo | jambon cru | lard Hollandais), Mont d'or de Vacherin en four selon disponibilité soit autre boîte chaud. 2x pain et crudités.

#### **Plateau Asiatique 100% à la maison 88€**

- rouleaux de printemps croustillant 15 pcs
- petit bouchées à vapeur 15 pcs
- salade asiatique en verrine 15 pcs
- sauce

#### **Plateau Turque Français 95€**

- notre baklava aux oignons rouges confits avec de foie gras 15 pcs
- dates farcis aux mousse de chèvre env. 350gr.
- olives verts persillées et citronne env. 360 gr.

#### **Plateau de notre Fumoir 110€**

- saumon marinée (environ 600gr), fumé et tranché servi avec crème fruits de passion
- magrets fumés (2 entier) et chutney
- amandes fumées
- toasts et beurre

#### **Pâté cochon en croûte entier à la maison 75€**

Pâté cochon en croûte à la maison env. 2350 gr. salade vert, garniture et vinaigrette. Autres farces sont également possible. Prix sur demande.