



Traiteur, plateaux repas, événementiel

## NOTRE CARTE

*(COCKTAILS APERITIFS)*

Pour toutes les occasions informelles ! Une formule simple et conviviale, déclinable de 7 à 10 pièces par personne, au prix de 0,90€ HT/pièce et ne sont disponibles qu'en livraison. Précisez simplement :

- si vous souhaitez des pièces salées et/ou sucrées
- si vous souhaitez des verrines (supplément de 0,20€ HT/pièce)

Il est à noter que l'assortiment ainsi que la répartition des pièces apéritives est au seul choix de l'équipe de production.

### **Pièces apéritives salées** (0,90€ HT/pièce)

#### ***Canapés (42 pièces par plateau, non modulables)***

Tapenade de poivron & tuile de grana padano

Tzatziki & crevettes grises

Confit de figues & mi-cuit de foie gras

Caviar d'aubergine, mozzarella & tomate confite

Caviar de courgette & magret fumé

Tapenade de carotte & saumon fumé

Caviar de tomate & jambon crû



Traiteur, plateaux repas, événementiel

---

***Brochettes (90 pièces par plaque, non modulables)***

Poulet tandoori

Tomate cerise & Mozzarella au pavot

Gambas à la fleur de sel & Herbes de Provence

***Toasts nordiques (24 pièces par plateau, non modulables)***

Crème de tomates confites, mozzarella & olive noire

Rillettes de thon aux herbes

Tartare d'asperges vertes & tuile de grana padano

***Roulés (48 pièces par plateau, non modulables)***

Lamelles de jambon blanc, fromage frais, lanières de poivrons & mesclun de salade

Lamelles de saumon fumé, fromage frais, lanières de poivrons & mesclun de salade

***Pain nordique surprise (64 pièces par plateau, non modulables)***  
***Sur demande***

Sandwich à la rilette de thon

Sandwich au saumon fumé

Sandwich au jambon crû

Sandwich au fromage & tomates rissolées



Traiteur, plateaux repas, événementiel

---

***Navettes (30 pièces par plateau, non modulables) Sur demande***

Navette au sésame & mousse de saumon rose à l'aneth

Navette au pavot & mousse de poulet aux tomates confites

***Verrines salées (supplément de 0,20€ HT/pièce)***

Mi-cuit de saumon aux herbes & polenta poêlée à la ricotta

Craquant de jambon crû & bavarois de tomates confites

Noix de St-Jacques rôtie & brunoise acide de pommes vertes

Gambas au basilic, tomate grappe & fromage frais aux herbes

Panna cotta au gorgonzola, compotée de poivrons & chorizo grillé

Tartare de saumon aux écorces de citron & germes de radis pourpre



Traiteur, plateaux repas, événementiel

---

## **Pièces apéritives sucrées**

### ***Mignardises (60 pièces par plateau, non modulables)***

Mini muffins (chocolat, pépites de chocolat, pomme et cannelle)

Mini tartelettes aux fruits (citron, framboise)

Mini macarons (pistache, framboise, citron, chocolat, café, vanille)

Mini canelé bordelais

Mini merveilleux (coco, amandes, chocolat)

### ***Mignardises dégustation (63 pièces par plateau, non modulables) (supplément de 0,20€ HT/pièce)***

Mini opéra (biscuit Joconde, crème au café et ganache au chocolat)

Mini entremets aux fruits (passion/vanille, framboise chocolatée)

Mini entremets au chocolat (chocolat/pistache, croustillant chocolat)

Mini tartelettes aux fruits (fruits rouges, ananas)

Mini tartelettes au chocolat (praliné, chocolat)

### ***Verrines sucrées (supplément de 0,20€ HT/pièce)***

Tiramisu fouetté au spéculoos

Pana cotta au chocolat & crémeux de framboises

Crème brûlée au caramel mou & compotée de pommes à la cannelle

Brownie aux noix & pâtissière au sirop d'érable

Confit de rhubarbe & crêmet de fromage blanc



Traiteur, plateaux repas, événementiel

---



Traiteur, plateaux repas, événementiel

## NOTRE CARTE

*(COCKTAILS DINATOIRES)*

Une solution adaptée à tous vos événements d'envergure (jusqu'à 2000 convives). Nos pièces apéritives viendront jusqu'à vous, mais c'est vous qui irez jusqu'à nos pièces dînatoires ! Flânez pour découvrir nos ateliers gastronomiques qui sauront, à coup sûr, calmer vos ardents appétits ! Une formule complète et originale, déclinable de 10 à 21 pièces par personne. Précisez simplement :

- si vous souhaitez des pièces salées et/ou sucrées
- les pièces dînatoires que vous souhaitez déguster

Il est à noter que **l'assortiment des pièces apéritives est au seul choix de l'équipe de production.**

### PIECES APERITIVES (0,90€ HT/pièce)

#### *Pièces apéritives salées*

#### *Canapés (42 pièces par plateau, non modulables)*

Tapenade de poivron & tuile de grana padano

Tzatziki & crevettes grises

Confit de figues & mi-cuit de foie gras

Caviar d'aubergine, mozzarella & tomate confite

Caviar de courgette & magret fumé

Tapenade de carotte & saumon fumé

Caviar de tomate & jambon crû



Traiteur, plateaux repas, événementiel

---

***Brochettes (90 pièces par plaque, non modulables)***

Poulet tandoori

Tomate cerise & Mozzarella au pavot

Gambas à la fleur de sel & Herbes de Provence

***Toasts nordiques (24 pièces par plateau, non modulables)***

Crème de tomates confites, mozzarella & olive noire

Rillettes de thon aux herbes

Tartare d'asperges vertes & tuile de grana padano

***Roulés (48 pièces par plateau, non modulables)***

Lamelles de jambon blanc, fromage frais, lanières de poivrons & mesclun de salade

Lamelles de saumon fumé, fromage frais, lanières de poivrons & mesclun de salade



Traiteur, plateaux repas, événementiel

---

***Pain nordique surprise (64 pièces par plateau, non modulables)  
Sur demande***

Sandwich à la rilette de thon

Sandwich au saumon fumé

Sandwich au jambon crû

Sandwich au fromage & tomates rissolées

***Navettes (30 pièces par plateau, non modulables) Sur demande***

Navette au sésame & mousse de saumon rose à l'aneth

Navette au pavot & mousse de poulet aux tomates confites

***Verrines salées (supplément de 0,20€ HT/pièce)***

Mi-cuit de saumon aux herbes & polenta poêlée à la ricotta

Craquant de jambon crû & bavarois de tomates confites

Noix de St-Jacques rôtie & brunoise acide de pommes vertes

Gambas au basilic, tomate grappe & fromage frais aux herbes

Panna cotta au gorgonzola, compotée de poivrons & chorizo grillé

Tartare de saumon aux écorces de citron & germes de radis pourpre



Traiteur, plateaux repas, événementiel

---

### ***Pièces apéritives sucrées***

#### ***Mignardises (60 pièces par plateau, non modulables)***

Mini muffins (chocolat, pépites de chocolat, pomme et cannelle)

Mini tartelettes aux fruits (citron, framboise)

Mini macarons (pistache, framboise, citron, chocolat, café, vanille)

Mini canelé bordelais

Mini merveilleux (coco, amandes, chocolat)

#### ***Mignardises dégustation (63 pièces par plateau, non modulables) (supplément de 0,20€ HT/pièce)***

Mini opéra (biscuit Joconde, crème au café et ganache au chocolat)

Mini entremets aux fruits (passion/vanille, framboise chocolatée)

Mini entremets au chocolat (chocolat/pistache, croustillant chocolat)

Mini tartelettes aux fruits (fruits rouges, ananas)

Mini tartelettes au chocolat (praliné, chocolat)



Traiteur, plateaux repas, événementiel

---

### ***Verrines sucrées (supplément de 0,20€ HT/pièce)***

Tiramisu fouetté au spéculoos

Pana cotta au chocolat & crémeux de framboises

Crème brûlée au caramel mou & compotée de pommes à la cannelle

Brownie aux noix & pâtissière au sirop d'érable

Confit de rhubarbe & crémet de fromage blanc

### ***PIECES DINATOIRES (1,10€ HT/pièce)***

#### ***PLANCHES (au choix sur une base minimale de 50 personnes)***

De généreuses planches garnies à partager, en libre-service et en toute convivialité

##### **Légumes Croquants**

Des carottes, des concombres, des radis ! Des tomates-cerises et du chou-fleur ! A tremper dans des sauces onctueuses au fromage blanc et aux herbes ...

##### **Cakes Salés**

De généreuses tranches de cakes salés : cake poulet, tomates confites et parmesan / cake chorizo, courgettes et olives / cake aux trois fromages

##### **Cakes Sucrés**

De tout aussi généreuses tranches de cakes mais en version sucrée (!) : cake marbré au chocolat / cake aux pommes et à la cannelle / cake aux fruits rouges

##### **Fromages Affinés (supplément de 1,50€ HT/pièce)**

Il y en aura pour toutes les pâtes ! Molles, persillées, pressées cuites, pressées non-cuites ... Mais pour toutes, un seul mot d'ordre : le goût !

##### **Charcuterie Italienne (supplément de 1,50€ HT/pièce)**

De fines tranches de charcuterie italienne prêt-à-déguster ! Coppa, bresaola, prosciutto, Parma (selon arrivage) : simplicité, authenticité et saveurs.



Traiteur, plateaux repas, événementiel

---

***PLATS CHAUDS (au choix sur une base minimale de 50 personnes)***

D'appétissantes réalisations culinaires maintenues à température en chafing dishes (vous savez, ces réchauds de table totalement chromés ?) et servis (avec le sourire !) par notre personnel en salle.

***Plats Chauds à base de Volailles & Viandes (supplément de 0,20€ HT/pièce)***

Emincé de filet de poulet aux champignons de Paris

Poulet aux chicons et à la vergeoise (aux endives et au sucre ! Pour les néophytes ...)

Carbonnade flamande à la bière (du Nord, bien entendu !) Et au pain d'épices

Tajine d'agneau au miel et citron confit

Fondant de veau aux baies roses



Traiteur, plateaux repas, événementiel

---

***Plats Chauds à base de Poissons (supplément de 0,20€ HT/pièce)***

Waterzooï de poissons et fruits de mer

Tajine de cabillaud aux fruits secs

***BARS DEGUSTATIONS (au choix sur une base minimale de 50 personnes)***

So chic ! Un cuisinier rien que pour vous ! Et le plaisir délectable de savourer des produits d'une fraîcheur insolente ...

***Foie Gras (base minimale de 2 pièces/pers.)***

Découvrez nos authentiques mi-cuits de foie gras de canard (origine Sarlat).

***Saumon Gravlax (base minimale de 2 pièces/pers.)***

Une recette de saumon à l'aneth, mariné dans une préparation à base de miel, de sel et de baies roses... Tout un programme !

***Makis & Sushis (base minimale de 2 pièces/pers.)***

Restez zen ! Fraîcheur et saveurs garanties avec nos makis (saumon & concombre à la menthe, thon & daïkon croquant) et sushis (saumon, marlin fumé).

***Huîtres (supplément de 0,20€ HT/pièce - base minimale de 2 pièces/pers.)***

Voici le coin des connaisseurs ! Dégustez notre sélection d'huîtres de l'Atlantique (selon arrivage) pour un moment d'extase conchylicole !

***BARS SPECTACLES (au choix sur une base minimale de 50 personnes)***

Ou l'art de sublimer ! Sous l'action spectaculaire de nos chefs émérites, de simples ingrédients se métamorphosent en préparations gastronomiques.



Traiteur, plateaux repas, événementiel

---

### ***Flambant Neuf (base minimale de 2 pièces/pers.)***

De délicieux morceaux de bœuf et de saumon cuits sous vos yeux (ébahis !) par combustion d'un alcool aromatique concentré, au contact direct de l'aliment. Le résultat ? De savoureuses brochettes de bœuf au gingembre et de saumon mi-cuit à la rose.

### ***Sur la Planche ! (base minimale de 2 pièces/pers.)***

Des gambas, encore des gambas ! Servies dans une sauce chaude à base de tomates, fêta et ciboulette. Ou marinées dans une préparation thaï à la coriandre et au soja, puis juste saisies à la plancha et déposées sur une wokée (!) de légumes croquants.

### ***Crèmes Brûlantes (supplément de 0,20€ HT/pièce)***

Le flambage en salle revisité grâce à la caramélisation spectacle, l'aromatisation en prime ! Une simple crème vanille s'enflamme pour prendre des allures de crème brûlée au caramel... Une crème chocolat pour se parfumer des saveurs de la banane... Et une panna cotta pour révéler des notes acides d'agrumes. La crème de la crème !

### ***Pâte à Crêpes (base minimale de 2 pièces/pers.)***

Ah les crêpes de notre enfance ! Au sucre, cassonade, Nutella® ou confiture ! Mais nous ne sommes pas que des enfants, alors pourquoi ne pas se laisser tenter par une crêpe Suzette ? C'est tout de même le zeste qui compte !

### ***BARS DINATOIRES (au choix sur une base minimale de 50 personnes)***

De la nourriture substantielle ! Soyez sûrs de satisfaire vos appétits gourmands auprès de nos cuisiniers qui vous serviront ... A la louche !

### ***Salad Bar (supplément de 0,20€ HT/pièce - base minimale de 2 pièces/pers.)***

Soyez le compositeur de votre symphonie gustative ! Orchestrez comme bon vous semble et combinez les ingrédients à l'envi !



Traiteur, plateaux repas, événementiel

---

***Pasta Party (supplément de 0,20€ HT/pièce - base minimale de 2 pièces/pers.)***

Mettez donc la main à la pâte et choisissez d'agrémenter vos pasta al 'dente d'une délicieuse crème réduite à l'aneth & saumon, d'une sauce bolognaise ou encore d'une préparation veggie à base de tomates fraîches et de poivrons rouges & jaunes. Delizioso !

***Wok'n'Roll (supplément de 0,20€ HT/pièce - base minimale de 2 pièces/pers.)***

Show devant ! Enflammez-vous pour nos succulentes préparations sautées au wok ! Au menu : émincé de poulet au lait de coco, coriandre et piments doux ou dés de poisson blanc à la citronnelle et basilic. Le tout accompagné de nouilles sautées à la sauce soja et germes de haricot mungo...

***Risotto Presto (supplément de 0,20€ HT/pièce)***

Ah l'Arborio ! Gorgé de saveurs et juste crémeux, pour fondre de plaisir ! Primavera aux asperges vertes ou alla pescatore (aux fruits de mer), il y en a là pour tous les goûts !



Traiteur, plateaux repas, événementiel

---

## NOTRE CARTE

*(COCKTAILS THEMATIQUE)*

Nos cocktails thématiques sont déclinables de 10 à 21 pièces par personne, au prix de 1,10€ HT/pièce. Le service, pour ce type de prestation, est obligatoire.

Le délai de commande pour nos cocktails thématiques est d'une semaine (sous réserve de disponibilité).

Si vous avez le mal des transports, voyagez tout en restant dans votre assiette grâce à nos cocktails thématiques ... Pour découvrir une cuisine avec des accents dedans !



Traiteur, plateaux repas, événementiel

## ***COCKTAIL ASIE RIDER (SAVEURS D'ASIE)***

### ***Cocktail salé (Asie Rider)***

#### ***Samossas & Bouchées Vapeur (Inspiration Chine)***

Samossas au poulet et gingembre

Samossas aux crevettes et chair de crabe

Bouchées vapeur au bœuf

Bouchées vapeur aux crevettes

Bouchées vapeur au poulet

#### ***Plats Chauds & Soupes (Inspiration Chine)***

Porc à la sauce aigre-douce

Poulet aux noix de cajou

Soupe pimentée aux crevettes

Soupe Pho (bœuf)

#### ***Sashimis (Inspiration Japon)***

Sashimis au saumon et micro-végétaux Limon Cress

Sashimis au thon et micro-végétaux Sechuan Cress



Traiteur, plateaux repas, événementiel

---

***Brochettes (Inspiration Japon)***

Yakitoris (poulet)

Bœuf Teriyaki

Boulettes Niku-Dango (porc)

***Miniatures Salées (Inspiration Japon)***

Mi-cuit de saumon mariné au gingembre, médaillon de betterave Chioggia

Carré de poulet en croûte de sésame doré et de wasabi

Noix de St-Jacques marinée au citron vert et Atsina Cress

Crabe au sésame, soja et chou rouge Kaiseki

***Bar Dégustation Makis & Sushis (Inspiration Japon)***

Makis au saumon et concombre à la menthe

Makis au thon et daïkon croquant

Sushis au saumon

Sushis au marlin fumé

**Les accords (en option) :** Douzon (rosé), Côtes du Lubéron 2009



Traiteur, plateaux repas, événementiel

---

### ***Cocktail sucré (Asie Rider)***

#### ***Miniatures Sucrées***

Riz au lait de coco et dés de mangue

Panacotta au thé Matcha

Crème d'amandes et Honny Cress

Brunoise de banane et mousse légère aux litchis

#### ***Bar Spectacle Crèmes Brûlées***

Crèmes brûlées à la rose

Crèmes brûlées au gingembre

**Les accords** (*en option*) : Saké atsukan (servi à une température légèrement supérieure à celle du corps)



Traiteur, plateaux repas, événementiel

---

## ***COCKTAIL ESCAPADE IBERIQUE (SAVEURS D'ESPAGNE)***

### ***Cocktail salé (Escapade Ibérique)***

#### ***Tapas de Légumes & Fromages***

Olives vertes et noires marinées

Tomates semi-confites et poivrons grillés

Fritatas aux légumes grillés

Tartelettes au Manchego

**Les accords : Sangria frappée aux agrumes !**

#### ***Gaspachos***

Moules façon Bloody Mary !

Gaspacho à la pastèque et croûtons frottés à l'ail

#### ***Fajitapas !***

Wraps de fajitas au jambon, fromage frais et poivrons

Wraps de fajitas au saumon fumé, fromage frais et poivrons

#### ***Brochettes***

Pollo Al Horno (poulet)

Gambas Aljilo (ail et persil)

Chorizo et poivrons grillés



Traiteur, plateaux repas, événementiel

### ***Miniatures Salées***

Gambas aux herbes, dés de tomate fraîche et mayonnaise à la tequila !

Purée de poivrons et chorizo à la plancha

Rillettes de thon aux herbes, dips de pain grillé

Poulet à l'espagnole (ail, olives, poivrons et paprika)

### ***Bar Dégustation Jambon à la Coupe***

Jambon Serrano à la coupe ! Et pain croustillant ...

Purée d'aubergines, purée de tomates et croûtons frottés à l'ail

**Les accords** (*en option*) : Casillero Del Diablo (rouge), Cabernet Sauvignon Concha Y Toro 2007



Traiteur, plateaux repas, événementiel

---

### ***Cocktail sucré (Escapade Ibérique)***

#### ***Miniatures Sucrées***

Flan Al Huevo et zestes d'orange

Riz au lait aux zestes de citron et à la cannelle

Flan à la pistache, mousse légère à l'amande

Leche Frita (beignets de lait) façon tiramisu

#### ***Churros***

Churros saupoudrés de sucre semoule !

#### ***Bar Spectacle Crèmes Brûlées***

Crèmes catalanes au caramel

Crèmes catalanes au citron jaune

**Les accords (en option) :** Sangria frappée aux agrumes



Traiteur, plateaux repas, événementiel

---

## ***COCKTAIL LITTLE ITALY (SAVEURS D'ITALIE)***

### ***Cocktail salé (Little Italy)***

#### ***Antipasti de Légumes & Fromages***

Olives vertes et noires marinées

Tomates semi-confites et poivrons grillés

Tartelettes au gorgonzola

#### ***Planche de Tapenades & Charcuterie Italienne***

Poivronade, tapenade d'aubergines, tomatade, tapenade de courgettes et leurs dips de focaccia aux herbes de Provence

Fines tranches de coppa, bresaola, prosciutto, Parma (selon arrivage) ! Et pain croustillant ...

#### ***Bruschettas***

Bruschettas pesto, poivrons rouges et Grana Padano

Bruschettas champignons et fromage de chèvre

Bruschettas tomates fraîches, oignons rouges et pancetta

Bruschettas tapenade, roquette et fêta

#### ***Tartines Italiennes***

Crème de tomates confites, mozzarella et olive noire

Rillettes de thon aux herbes

Tartare d'asperges vertes et Grana Padano



Traiteur, plateaux repas, événementiel

---

### ***Brochettes***

Chiffonnade de jambon cru et tomate semi-confite

Tomate cerise et bille de mozzarella

Coppa et champignon grillé aux herbes

### ***Miniatures Salées***

Noix de St-Jacques rôtie, brunoise de courgettes marinées

Mi-cuit de saumon aux herbes, polenta poêlée à la ricotta

Craquant de jambon cru et bavarois de tomates confites

Gambas aux herbes, tomate grappe et fromage frais

### ***Bar Dinatoire Risottos***

Risotto Primavera aux asperges vertes

Risotto Alla Pescatore (fruits de mer)

**Les accords** (*en option*) : Speri Valpolicella Classico D.O.C (rouge) 2006



Traiteur, plateaux repas, événementiel

---

### ***Cocktail sucré (Little Italy)***

#### ***Miniatures Sucrées***

Cheese-cake à la ricotta et zestes de citron

Panna cotta aux fruits rouges

Crème au citron, framboise entière

#### ***Tiramisus***

Tiramisus classiques (sans alcool)

Tiramisus aux cerises et liqueur de marsala

Tiramisus Bella Helena aux poires, chocolat et amaretto !

**Les accords (en option) :** Domaine d'Uby moelleux (blanc), Vin de Pays des Côtes de Gascogne 2009



Traiteur, plateaux repas, événementiel

## ***COCKTAIL FRICH'TI (SAVEURS DU NORD-PAS-DE-CALAIS)***

### ***Cocktail salé (Frich'ti)***

#### ***Navettes***

Navette au sésame, crème aux herbes et crevettes grises de la Mer du Nord

Navette au pavot et mousse de poulet à la crème de Maroilles

#### ***Plats Chauds & Soupes***

Carbonnade flamande à la bière ! Et au pain d'épices

Poulet aux chicons et à la vergeoise

Soupe à l'oignon et ses croûtons

Velouté d'endives

#### ***Bouchées Fromagères***

Tartelettes au Vieux Lille

Tartelettes au Maroilles et poireaux

Welsh Rarebit (au cheddar fondu !)

Cheese-cake au Mont des Cats



Traiteur, plateaux repas, événementiel

---

### ***Miniatures Salées***

Dé de cabillaud au genièvre et persil, crumble salé aux baies roses

Médaille de langue de Lucullus et écrasée de pommes de terre à la crème de Vieux Lille

Mi-cuit de saumon à la marinière, médaille de betterave Chioggia

Crème picarde aux champignons et jambon blanc

### ***Planche de Charcuterie & Fromages du Nord***

Potjevleesch, pâté à la bière du Nord et pain croustillant !

Sélection de fromages du Nord : Vieux-Lille, Bergues, Mont des Cats, Boulette d'Avesnes (selon arrivage) et pain tout aussi croustillant ...

**Les accords (en option) :** Bières régionales en bouteille ! (dont Leffe, Goudale et Trois Monts, et bien d'autres !)



Traiteur, plateaux repas, événementiel

---

### ***Cocktail sucré (Frich'ti)***

#### ***Miniatures Sucrées***

Crème brûlée à la chicorée

Ch'tiramisu au spéculoos

Cheese-cake à la cassonade

Mousse légère de bêtises de Cambrai sur lit de caramel au beurre salé

### ***Tartelettes au four !***

Tartelettes à la rhubarbe

Tartelettes aux pommes et à la vergeoise



Traiteur, plateaux repas, événementiel

## ***COCKTAIL FRENCH TOUCH (SAVEURS DE FRANCE)***

### ***Cocktail salé (French Touch)***

#### ***Tartelettes***

Petites quiches lorraines aux lardons

Tartelettes au Vieux Lille

Flamenkuches façon tartelettes flambées (oignons et lardons)

#### ***Plats Chauds***

Poulet basquaise (à l'ail frais !)

Ris de veau à la crème et champignons de Paris

#### ***Planche de Fromages Régionaux AOC***

Sélection de fromages AOC de nos belles régions : Neufchâtel, Livarot, Comté, Reblochon, Fourme d'Ambert, Saint-Nectaire, Valençay, Chaource, Roquefort (selon arrivage) ... Et pain croustillant !

#### ***Canapés***

Caviar de courgettes et magret de canard fumé

Fromage blanc au concombre et crevettes grises de la Mer du Nord

Caviar de tomate et jambon cru

Confit de figues et mi-cuit de foie gras de canard



Traiteur, plateaux repas, événementiel

---

### ***Brochettes***

Poulet en croûte d'herbes de Provence

Gambas flambées au cognac !

Chiffonnade de jambon cru et tomate cerise

### ***Miniatures Salées***

Mi-cuit de saumon à la marinière, médaillon de betterave Chioggia

Noix de St-Jacques au cidre, brunoise acide de pommes vertes

Magret de canard et écrasée de pommes de terre à la graine de moutarde façon Parmentier

Crevettes grises de la Mer du Nord, tomate grappe et fromage frais aux herbes

### ***Bar Dégustation Foie Gras***

Mi-cuits de foie gras de canard nature ou aux figues sèches et pain croustillant ! Un véritable hommage au Sud-ouest !

**Les accords (en option) :** Bourgogne Pinot Noir (rouge) Le Renard 2006



Traiteur, plateaux repas, événementiel

---

### ***Cocktail sucré (French Touch)***

#### ***Mignardises***

Mini opéra (biscuit Joconde, crème au café et ganache au chocolat)

Mini entremets aux fruits (passion/vanille, framboise chocolatée)

Mini entremets au chocolat (chocolat/pistache, croustillant chocolat)

Mini tartelettes aux fruits (fruits rouges, ananas)

Mini tartelettes au chocolat (praliné, chocolat)

#### ***Miniatures Sucrées***

Crème brûlée, compotée de rhubarbe

Fondant au spéculoos

Crème cuite, caramel au beurre et à la fleur de sel

Mascarpone légère fouettée aux mirabelles

**Les accords (en option) :** Maury Domaine du Mas de Lavail (rouge) 2008