

CREATION DE VOTRE APERITIF DINATOIRE



Bouchées servies froides

Servies en verrine

- ✓ Revisite du Vitello Tonnato
- ✓ Gazpacho Andaluz * V
- ✓ Soupe froide de concombre au lait de coco V
- ✓ Tartare de tomates pesto basilic et crumble parmesan* V
- ✓ Cuisse de volaille désossée mariné au curry et salade de saison
- ✓ Pot-au-feu et vinaigrette

Servies sur toast individuel

- ✓ Tartare de légumes parfumé l'aneth et citron V
- ✓ Tartare de bœuf au thym et olive noire
- ✓ Guacamole de brocolis et truite fumée
- ✓ Tapenade aux tomates * V
- ✓ Houmous de betterave V
- ✓ Caviar d'aubergine et féta à l'origan* V

En plat à partager

- ✓ Houmous maison servi avec pain croustillant V
- ✓ Assiette de viandes froides (jambon de la Borne, jambon cru, lard séché et viande séchée) servie avec pickles maison et pain
- ✓ Falafels et sauce yaourt aux herbes V
- ✓ Plateau de fromages (fromagerie du Mouret), chutney, moutarde bénichon et pain maison V
- ✓ Gougère au Gruyère AOP
- ✓ Focaccia à l'huile d'olive et romarin V

Bouchées servies tièdes

- ✓ Feuilleté roulé au jambon de la Borne
- ✓ Feuilleté au Vacherin Fribourgeois AOP V
- ✓ Mini-brioche à l'ail des ours (au printemps) reste de l'année basilic V
- ✓ Mini-brioche aux olives
- ✓ Mini-muffins à la courge et curry ** ou tomate et basilic * V
- ✓ Mini-muffins au jambon de la Borne et fines herbes

**Exclusivement entre mai et septembre (saisonnalité)*

****** Uniquement entre septembre et janvier

V = proposition végétarienne

TRAITEUR PARTENAIRE DE LA RESTAURATION

