

Carte

printemps-été



Cocktail déj ou dînatoire

À partager

LA PLANCHE (4-5 pers)

Assortiment de charcuteries & fromages de nos régions
(avec du pain)

LES CROUSTILLANTES

Chips artisanales aux légumes

LES DIPS (1 au choix)

- Houmous au raz el hanout & poivrons marinés et légumes croquants de saison
- Houmous à l'ail & au citron et légumes croquants de saison
- Tartinable aux courgettes, chèvre frais, citron & pignons de pin avec crostini
- Baba ganoush aux aubergines, huile d'olive & citron avec du pain pita

LA FOCACCIA

Fabrication artisanale

- Nature : huile d'olive, sel de guérande & romarin
- Pimpée : crème de truffe, mortadelle, copeaux de fromage



Cocktail déj ou dînatoire

Pièces salées (6 au choix maxi)

LE PIC EN BOIS

- Tomate cerise au vinaigre balsamique & graines de sésame
- Jambon sec, tomate cerise, comté, pêche & basilic

LE TOAST

- Façon bruschetta : pain de campagne, huile d'olive à l'ail, jambon cru
- Tartine, stracciatella, tomates cerises, huile d'olive & basilic

LA MINI PIZZA

Sauce tomate, chiffonnade de jambon, artichauts marinés, olives vertes

LE P'TIT CHAUSSON

Chèvre, miel noix & thym

LE MINI WRAP

- Thon, oeuf, fromage frais
- Poulet rôti, fromage ail & fines herbes, salade croquante



Cocktail déj ou dînatoire

Pièces salées (6 au choix maxi)



LE MINI BUN

- Truite fumée française, sauce yaourt ciboulette, aneth, pickles d'oignons rouges, concombre & roquette
- Pain artisanal, pastrami, moutarde douce, cornichons, oignons frits & salade croquante
- Pain artisanal, houmous maison, artichauts marines, tomates séchées & pousses d'épinards

LE MINI CROQ'

- Chèvre miel noix & thym
- St Nectaire, pousses d'épinards, confit de figues
- Jambon blanc, crème à la truffe, brie de Meaux
- Chaource, jambon de Reims, moutarde de Reims
- Poulet rôti, sauce curry, poivrons, comté
- Comté, jambon blanc, pesto vert, tomates cerises, emmental râpé

LA BROCHETTE

- Poulet mariné & carottes rôties au cumin et au miel
- Boulette de boeuf, sauce yaourt au piment d'espelette



Cocktail déj ou dînatoire



Pièces salées (6 au choix maxi)

LA VERRINE

- Nectarine, tomate, basilic & fromage de brebis
- Pommes de terre, sauce yaourt à la moutarde, ciboulette & échalote
- Melon, jambon cru, creme de balsamique & basilic

LA MINI TARTE

- Courgette, fromage de brebis, herbes de provence & pignon de pin
- Tomate cerise, fromage ail & fines herbes, huile d'olive & basilic
- Pousses d'épinards, fromage frais & fromage de brebis

LE VELOUTÉ FROID

- Asperge & pommes de terre
- Concombre & fromage ail et fines herbes
- Courgette & chèvre frais

LA MADELEINE

- Jambon, olives vertes & comté



Cocktail déj ou dînatoire

Pièces sucrées (1 au choix maxi + mignardises)

LES MIGNARDISES

Assortiment de macarons artisanaux

LES BOUNTY BALLS

Boules de chocolat à la noix de coco

LE BROWNIE

Mini brownie au pralin

LE GÂTEAU AU YAOURT

aux fruits de saison ou aux pépites de chocolat

LE MINI COOKIE

aux éclats de chocolat

LA SOUPE DE FRAISE

à la menthe

FRUITS FRAIS DE SAISON

en brochette



Formule déj ou dîner

Entrées (1 recette au choix)

LA PLANCHE (4-5 pers)

À partager : terrine de campagne, jambon, saucisson aux noisettes & comté, tomme de savoie, comté, langres ou chaource

LA SOUPE FROIDE (1 recette au choix)

- Concombre & aneth
- Courgette, roquette & citron
- Tomate & olives
- Gaspacho à la tomate
- Asperge (printemps)
- Melon & brebis

LE SAISONNIER

Légumes du soleil grillés, huile d'olive & herbes



Formule déj ou dîner

Sandwichs revisités (2 recettes au choix)



LE PAIN PITA

Pain artisanal, émincés de poulet, olives vertes, sauce yaourt ciboulette, tomates, dès de brebis, oignons rouges & salade croquante

LE BAGEL

Pain artisanal truite fumée, fromage frais, pickles oignons rouges, aneth, roquette

LE BUN FROID

Pain artisanal poulet rôti, sauce maison, crudités de saison, oignons frits & salade croquante

LE HOT DOG

Pain artisanal, saucisse, comté, céleri branche, pickles d'oignons rouges, crumble de fromage, oignons frits, sauce blanche & sauce hot dog

MAXI CROQ' (2 recettes au choix)

Voir recettes page 6

ACCOMPAGNEMENT (1 au choix)

Pommes grenailles - Légumes de saison grillés - Salade verte



Formule déj ou dîner

Desserts (2 au choix)

BROWNIE

chocolat & pralin

LE CAKE

aux abricots / aux framboises / au citron

SALADE DE SAISON

- fraises, chantilly & amandes
- poires, abricots, framboises, menthe
- melon & pastèque

Boissons chaudes & froides

CAFÉ

THÉ

EAU

gazeuse & plate



Boissons artisanales

JUS DE POMME

La Cueillette de Muizon

pomme fraise, pomme poire,
pomme framboise, pomme cassis...

SODAS

De la région Charente

Cola, limonade, thé matcha



Ateliers de saison

A emporter ou en livraison

PANIER PIQUE-NIQUE

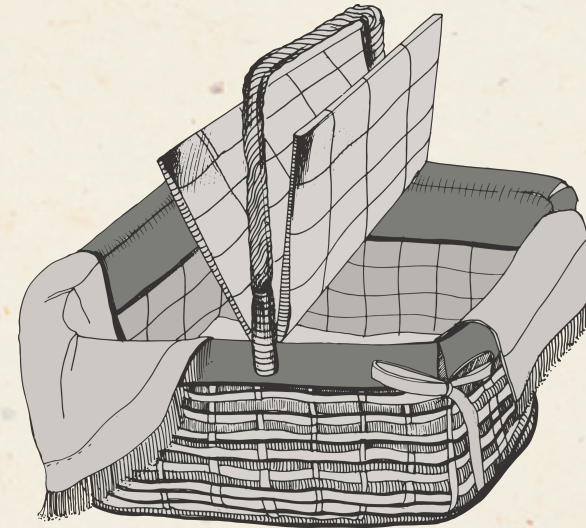
sur demande

BAR A SOUPE FROIDE

sur demande (avec food truck)

BOX APERITIVES

sur demande



Buffet brunch

Salés (4 au choix)

LA PLANCHE (4-5 pers)

À partager : terrine de campagne, jambon, saucisson aux noisettes & comté, tomme de savoie, comté, langres ou chaource

LE CROISSANT

Comté, jambon blanc, emmental & crème fraîche

LA FOCACCIA

Pain artisanal, mortadelle, pesto, pistaches concassées & copeaux de fromage

LE BAGEL

Pain artisanal, poulet rôti, moutarde au miel, cornichons, oignons frits & salade croquante

LA TARTINE

Pain artisanal, truite fumée, fromage frais, radis, ciboulette & roquette



Buffet brunch

Salés (4 au choix)

LE CROQ'

Oeufs brouillés, bacon, crème fraîche & emmental râpé

LA GAUFRE

à la carotte & à la courgette

LE TOAST

Pain artisanal, légumes de saison rôtis et fromage de chèvre frais au miel

LE CAKE

Jambon & olives / chèvre & courgette / poivrons & brebis / tomate & basilic

SALADES DE SAISON

- Courgette crue, pomme, concombre, pousses d'épinards & graines
- Nectarine, tomate, basilic & fromage de brebis



Buffet brunch



Sucrés (3 au choix)

LES PANCAKES

au sirop d'érable et fruits de saison

LE FROMAGE BLANC

au granola & fruits secs

LES VIENNOISERIES

Pain au chocolat, croissant

LE CAKE

aux abricots / aux framboises / au citron

SALADE DE SAISON

- fraises, chantilly & amandes
- poires, abricots, framboises, menthe
- melon & pastèque

FIGUES RÔTIES

au miel & aux amandes

Boissons chaudes & froides

CAFÉ

THÉ

CHOCOLAT CHAUD

Boissons artisanales

JUS DE POMME

La Cueillette de Muizon

pomme fraise, pomme poire,
pomme framboise, pomme cassis...



SIGNIFICATION DES LOGOS



Avec le food truck



Sans le food truck



Avec ou sans le food truck

EN BINÔME

CONTACTEZ-NOUS

bonjour@enbinome.fr

pour toutes questions ou demande de devis !

EN BINÔME

