

AUTOMNE-HIVER 2026

**Une carte
pensée pour
rassembler,
célébrer et
partager.**

EN BÎNOME

Vin d'honneur, cocktail déjeunatoire ou dînatoire

À partager :

Assortiment de charcuteries et fromages de nos régions
Falafel de patate douce et houmous
Houmous et pita toastée
Chou-fleur rôti et sauce au tahini
Frites de carottes au parmesan et sauce yaourt à l'ail
Saint-Marcellin rôti au miel et aux noix

Les minis individuels salés :

Sandwich gravlax sauce moutarde à l'aneth
Focaccia, champignons sautés, oignons frits, sauce au fromage et poivre
Burger multigraines sauce yaourt grec au persil et ras el hanout, julienne de légumes rôtis (carottes, poireaux, céleri-rave)
Burger sésame truite fumée mi-cuite, sauce ciboulette cajun, oignons nouveaux et pousses d'épinards
Burger blanc de poulet, mayonnaise au curry, oignons frits, pousses de poireaux
Crumble courge butternut, chèvre frais, noisette
Crumble lardons, potimarron, champignons, noix
Pinsa jambon cru, mayonnaise au basilic, roquette
Pinsa chiffonnade de jambon blanc, sauce à la truffe, roquette
Bruschetta truite marinée à la vinaigrette moutarde-miel, fromage frais, radis, oignons rouges, pousses
Croquettes de fromage, sauce à la truffe ou confit de figues
Champignons farcis saucisse et épinards
Quiche au lard fumé, oignons rouges, persil, champignons
Tarte moribier et pommes de terre
Muffin brocolis et chèvre
Verrine de poireaux vinaigrette
Verrine de lentillon de Champagne, jambon de Reims et moutarde au moût de raisin
Verrine riz sauté, viande hachée légèrement épicée, maïs, carotte, sauce à la tomate et aux poivrons
Bouillon au poulet et légumes de saison
Soupe de potiron, carottes, estragon et crème fouettée

Les minis individuels sucrés :

Gâteau à la noisette
Tarte aux poires et noisettes
Panna cotta caramel
Carrot cake
Brownie aux noix de pécan
Fondant au chocolat et fleur de sel
Cookie aux deux chocolats
Brookie

Les boissons :

Champagne
Vins (rouge, blanc, rosé)
Bière artisanale
Cocktails
Mocktails
Eaux infusées en jarre
Eau gazeuse/plate
Limonade artisanale

Buffet déjeunatoire ou dîatoire

Les entrées à partager :

Assortiment de charcuteries et fromages de nos régions
Croquettes de moribier au jambon cru
Houmous d'épinards et pita toastée
Rillettes de truite fumée et pain de seigle
Labné aux herbes et carottes rôties
Velouté de butternut et safran
Velouté de panais, patate douce et lard grillé
Mont d'or et cigares de pommes de terre

Les plats à partager :

Taboulé de chou-fleur au jus de citron et aux herbes
Boulgour aux champignons et à la feta
Salade de carottes au cumin, sauce au yaourt et aux herbes
Salade d'endives au bleu, noix et chips de parme
Salade verte au comté, oeuf de caille, oignons rouges et lardons
Salade d'orecchiette aux tomates séchées, petits pois et ricotta

Gratin de chou-fleur à la moutarde
Butternut rôtie avec graines de courge et feta
Purée de patates douces à l'ail et au thym
Pommes de terre rôties à l'ail confit et romarin
Légumes d'hiver rôtis (panais, carotte, pommes de terre, patate douce)
Croziflette (classique ou végété)
Gratin de pommes de terre, jambon et raclette
Gratin de tortellini à la bolognaise
Lasagnes aux épinards et champignons
Crumble aux légumes d'automne
Couscous aux légumes d'hiver

Tartare de truite fumée à féchalote et aux pistaches
Carpaccio de daurade aux zestes d'orange et coriandre
Pavé de truite aux pignons de pin, câpres et olives vertes
Croquettes de poisson, sauce yaourt, oignons rouges, coriandre et tortilla de blé

Poulet sauce aux châtaignes et aux champignons
Boulettes de boeuf aux quatre épices, fenouil et citron
Cuisses de poulet aux olives vertes, laurier et origan
Sauté de porc aux cébettes, cacahuètes et coriandre
Aiguillettes de poulet panées aux graines de sésame
Rôti de boeuf et sauce tartare maison

Les desserts à partager :

Gâteau aux pommes et aux épices
Salade de pommes façon cheesecake au caramel
Gâteau à la noisette
Carrot cake
Brownie aux noix de pécan
Fondant au chocolat et fleur de sel
Cookie géant au beurre de cacahuètes

Les boissons :

Champagne / Vins (rouge, blanc, rosé) / Bière artisanale
Cocktails / Mocktails
Eaux infusées en jarre
Eau gazeuse / plate
Limonade artisanale
Café / Thé

Buffet brunch à partager

Le salé :

Assortiment de charcuteries et fromages de nos régions
Omelette aux champignons
Croq' aux oeufs brouillés, spinards et fromage frais
Croq' aux oeufs brouillés, bacon, crème fraîche, emmental
Bar à bagel : truite fumée/émincés de poulet rôti/pastrami/végé
Toast de légumes rôtis, fromage de chèvre frais, miel, graines de courge et graines de pavot (carotte, patate douce)
Saucisse fumée et pickles d'oignons rouges
Salade pavé de truite grillé et pommes de terre
Cake jambon et comté
Frittata brocoli et cheddar

Le sucré :

Pancakes à garnir
Compote de pomme à la cannelle
Paniers de fruits frais
Fromage blanc au granola chocolat / crème de marron
Banana bread au chocolat
Yaourt grec aux flocons d'avoines, graines de chia, café et cacao
Barres de céréales cacao aux abricots secs et noisettes
Briochettes pépites de chocolat ou sucre
Mini viennoiseries

Les boissons :

Champagne
Chocolat chaud et marshmallows
Smoothie aux fruits rouges
Jus de pomme artisanal
Café
Thé