



Carte

automne-hiver



Cocktail déj ou dînatoire

À partager

LA PLANCHE (4-5 pers)

Terrine de campagne, jambon, saucisson aux noisettes & comté, tomme de savoie, comté, langres ou chaource

LES CROUSTILLANTES

Chips artisanales aux légumes

LES DIPS (1 au choix)

- Roquette & pignons de pin avec crostini
- Chèvre aux radis roses & graines de sésame avec gressins et bâtonnets de légumes
- Houmous de saison au butternut avec légumes de saison à croquer

LE SAISONNIER (3-4 pers) (en hiver)

Mont d'or & pommes grenailles

LE COULANT (2-3 pers)

Camembert rôti à l'ail et aux herbes avec pain
(charcuterie en supplément)



Cocktail déj ou dînatoire

Pièces salées (6 au choix maxi)

LA BÛCHETTE

Brick au chèvre, miel & thym

LE BRIOCHÉ

Mini bun à la truite fumée, crème & aneth

LE MOELLEUX

Toast patate douce, poire, bûche de chèvre, sirop d'érable, noix

LE COQUILLAGE

Conchiglioni farci au bleu d'Auvergne, pousses d'épinards & pignons de pin

LE MONTAGNARD

Mini croûte Savoyarde : gratin de beaufort, pain de campagne, poitrine fumée

LE BOUCHON

Boule de fromage aux graines de sésame & pavot



Cocktail déj ou dînatoire

Pièces salées (6 au choix maxi)

LE ROULÉ

Mini roulé aux épinards, fromage frais & truite fumée

LE CHAPEAU

Champignon gratiné au fromage frais, emmental râpé & muscade

L'OEUSPELETTE

Oeufs mimosa à la mayonnaise, persil et piment d'espelette

LA VERRINE

Crème de panais & chips de lard

LE VELOUTÉ (1 recette au choix)

- Potimarron
- Poireaux & pommes de terre
- Soupe à l'oignon
- Chou-fleur au curry
- Légumes d'hiver (carotte, panais, pomme de terre, poireau)

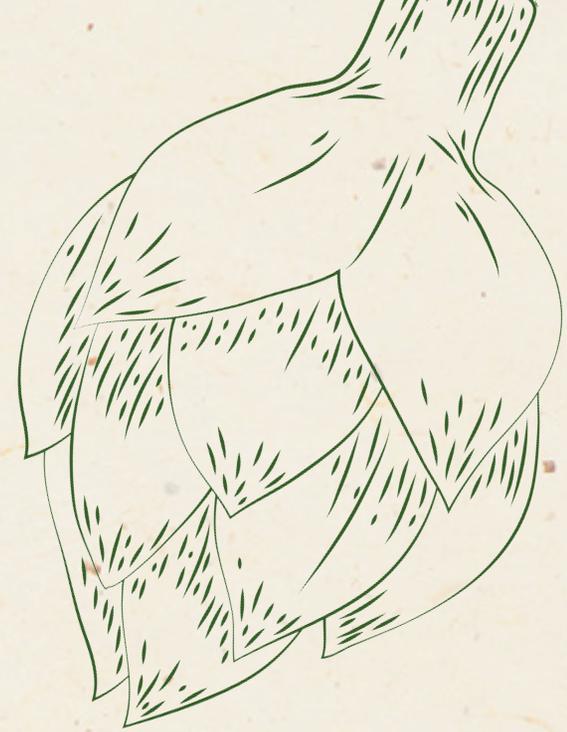


Cocktail déj ou dînatoire

Pièces salées (6 au choix maxi)

MINI CROQ' (2 recettes au choix)

- Chèvre miel noix & thym
- St Nectaire, pousses d'épinards, confit de figues
- Brie, crème à la truffe, jambon blanc
- Morbier, jambon blanc
- Tomme, pommes de terre, crème poivre & ail
- Chaource, jambon de Reims, moutarde de Reims
- Poulet rôti, sauce curry, poivrons, comté
- Fourme d'ambert, pousses d'épinards, crème fraîche, tomates séchées
- Reblochon, jambon cru, oignons



Cocktail déj ou dînatoire

Pièces sucrées (1 au choix maxi + mignardises)

LES MIGNARDISES

Assortiment de macarons artisanaux

LA GOURMANDE

Mini brioche perdue au caramel beurre salé,
amandes effilées & fleur d'oranger

LE CHOCO

Mini fondant au chocolat

LE NOISETIER

Mini gâteau aux noisettes & cacao

LE FRUITIER

Mini cake à la poire et aux épices



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

LE VELOUTÉ (1 recette au choix)

- Potimarron
- Poireaux & pommes de terre
- Soupe à l'oignon
- Chou-fleur au curry
- Légumes d'hiver (carotte, panais, pomme de terre, poireau)

LE RÔTI

Chou-fleur rôti au paprika & sauce tomate épicée



Formule déj ou dîner

Sandwichs revisités (2 recettes au choix)



LE BUN CHAUD

Pain artisanal farci au boeuf haché, champignons, paprika & coulis de tomates

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)

Patates douces rôties au cumin- Gratin de pommes de terre- Salade verte



Formule déj ou dîner

Desserts (1 au choix)

BROWNIE

chocolat & pralin

COMPOTE

pomme & vanille

GÂTEAU

yaourt aux noix

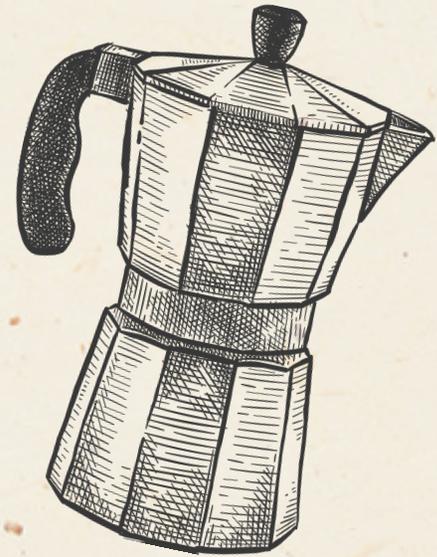
Boissons chaudes & froides

CAFÉ

THÉ

EAU

gazeuse & plate



Boissons artisanales

JUS DE POMME

La Cueillette de Muizon

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

SODAS

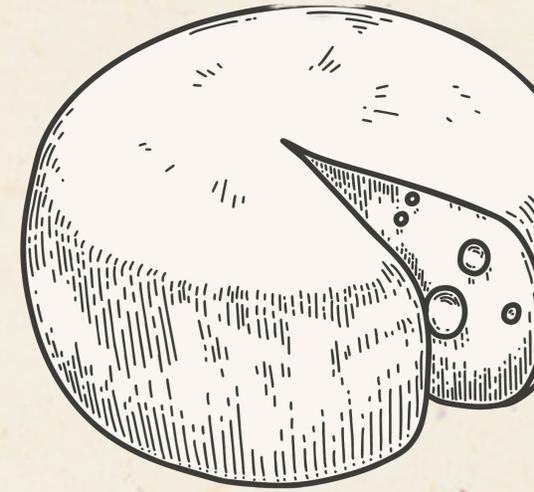
De la région Charente

Cola, limonade, thé matcha



Ateliers de saison

Plats (1 au choix, classique ET végété possible)



RACLETTE

Meule + pommes de terre + charcuterie

TARTIFLETTE TRADI

Poitrine fumée, pommes de terre, crème, vin blanc, oignons & reblochon gratiné

TARTIFLETTE VÉGÉ

Champignons frais, pommes de terre, crème, vin blanc, oignons & reblochon gratiné

CROZIFLETTE TRADI

Lardons, crozets, crème, vin blanc, oignons & reblochon gratiné

CROZIFLETTE VÉGÉ

Poireaux, crozets, crème, vin blanc, oignons & reblochon gratiné



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, pastrami, moutarde douce, 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 COCOTTE

Oeuf cocotte, crème fraîche, petits pois, truite fumée, ciboulette

LE TOAST

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

LE CAKE

Poulet rôti & estragon

SALADES DE SAISON

- Endives & noix de cajou
- Mâche & noix



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

au miel & au pralin

SALADE DE SAISON

Poires & pistaches

LA TARTELETTE

au chocolat & au café

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

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

