

PRINTEMPS-ÉTÉ 2027

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

EN BINÔME
GOURMAND & RESPONSABLE



Vin d'honneur, cocktail déjeuner ou dînatoire

Plats à partager :

Assortiment de charcuteries et fromages de nos régions

Dès de feta, comté, pastèque, melon, concombre et tomates cerises

Légumes croquants de saison, dip olive verte, ricotta et basilic

Tartinade maison aux fèves et petits pois avec gressins

Houmous maison et pita toastée

Feta rôtie, pâte filo, miel et sésame

Tarama maison à l'huile d'olive et blini maison

Oeufs mayo au piment d'espelette, pickles de chou rouge et cébette

Frites de carottes au parmesan et sauce yaourt à l'ail

Pièces individuelles :

Veloutés : courgette, chèvre frais & menthe / concombre, yaourt grec, menthe

Verrine tomates cerises, nectarine, mozza, basilic

Blini maison courgette, crème de fêta, graines de courge

Feuilleté au jambon de Reims et moutarde au moût de Raisin

Feuilleté au poulet, sauce tomate, fêta, thym

Bun à la truite fumée, pickles oignons rouges, concombre, roquette

Bun falafel au cumin, sauce yaourt menthe, crudité, mâche

Croq' jambon, ossau-iraty, bleu, basilic

Croq' chèvre miel noix, thym

Croq' comté, jambon blanc, pesto, tomates cerises

Focaccia mortadelle, stracciatella, pesto, roquette

Focaccia chèvre frais, petits pois, fèves (ou asperge), menthe, ciboulette

Rouleau de printemps carottes, courgettes, pommes de terre, citron vert, coriandre et sauce légèrement épicée

Tartelette mascarpone aux fruits de saison

Brownie au pralin

Tiramisu balls au cacao

Canelé

Soupe de fraise à la menthe

Pic en bois de fruits frais

COCKTAIL
salé & sucré

Buffet déjeuneratoire ou dînatoire à partager

Plats à partager :

Pinsa stracciatella, asperges vertes, petits pois, parmesan

Tarte au thon et concombre

Toast savoyard pain de campagne, Beaufort, jambon cru, thym, origan

Mozzarella di bufala, huile d'olive et fleurs comestibles

Tagliatelles de concombre au tzatziki

Tomates anciennes crème de balsamique et basilic frais

Ceviche de truite française oignons rouges, crème de coco aux deux citrons, piment d'espelette, coriandre

Ceviche cabillaud, citron vert, lait de coco, oignon rouge, tomate cerise, coriandre, piment d'espelette

Truite fumée, citron et ciboulette

Poulet rôti froid, au thym et laurier

Croquettes de poulet et pomme de terre au cheddar et ciboulette

Frites de carottes au parmesan et sauce yaourt à l'ail

Carottes, courgettes rôties, olives, sauce yaourt aux herbes et au citron

Salade de pomme de terre, oeuf, mayonnaise, haricot vert, estragon, échalote, citron jaune

Rigatoni, dès de fromage frais, courgette, tomate cerise, sauce pesto, citron jaune

Plateau de fromages de nos régions avec assortiment de pains

Cake au citron

Yaourt grec au miel, pêches rôties et coulis de framboise

Brownie fondant chocolat noir, fleur de sel et noisettes

Abricots rôtis au miel et romarin

Melon & pastèque

Tiramisu aux fraises

Brookie au chocolat noir

BUFFET
salé & sucré

Buffet à partager le matin/midi

Assortiment de charcuteries & fromages de nos régions

Mozzarella marinée à la crème et au citron, tomates anciennes

Tartine de chèvre frais et crème d'aubergine

Saucisse fumée et pickles de légumes

Pommes de terre rôties sauce yaourt à la feta et ciboulette

Croq' oeufs brouillés, bacon, emmental

Blini de courgette, menthe et parmesan

Pain de seigle, fromage frais, truite fumée, concombre, ciboulette, zeste de citron

Bar à bagel : 3 recettes (truite fumée / pastrami / végété)

Cake jambon, olives, chèvre et courgette

Cake poivrons, brebis, tomate et basilic

Salade nectarine tomate basilic et feta

Salade courgette crue, pomme, concombre, pousses d'épinards

Pancakes confiture, pâte à tartiner, miel

Fromage blanc, granola et fruits de saison

Mini viennoiseries pain au chocolat et croissant

Brioche aux pépites de chocolat

Cake aux abricots et framboises

Figues rôties au miel et amandes

Salade de fruits frais de saison ou paniers de fruits frais

BRUNCH
salé & sucré

Service individuel au food truck midi ou soir

Plats (2 au choix)

Le pita (froid)

pain pita, émincés de poulet, olives vertes, sauce yaourt ciboulette, tomate, dès de brebis, oignons rouges et salade croquante

Le bagel (froid)

Pastrami, fromage frais, cheddar, cornichons, oignons frits, salade, moutarde miel
Trite fumée, fromage frais, ciboulette, concombre, roquette
Courgette, fromage frais ciboulette, cheddar, poivrons marinés, tomate cerise, concombre, salade

Le tacos (chaud)

tortilla, escalope de poulet, poivron, oignon rouge, mélange d'épices douces, coriandre

Le maxi croq' (chaud) (2 recettes possibles)

Chèvre miel noix, thym
St Nectaire, pousses d'épinards, confit de figues
Chaource, jambon de Reims, moutarde de Reims
Poulet rôti, sauce curry, poivrons, comté
Comté, jambon blanc, pesto vert, tomates cerises, emmental
Jambon blanc, comté (pour les enfants)

Le hot dog (chaud)

Saucisse, comté, céleri branche, pickles d'oignons rouges, oignons frits, sauce blanche & sauce hot dog

Accompagnement : pommes grenailles, frites de légumes (patate douce, carotte...) ou salade verte

Desserts (2 au choix)

Brownie au pralin
Cookie aux pépites de chocolat et noix de pécan
Cake au yaourt
Salade de fruits frais
Carrot cake

FORMULE
street food

Champagne

Vin blanc

Vin rouge

Vin rosé

Cocktail de saison (carte sur demande)

Mocktail de saison (carte sur demande)

Jarre d'eau infusée

concombre, citron & menthe

fraises & basilic

oranges & romarin

Jus de pomme artisanal & local

Eau gazeuse

Eau plate

Cola artisanal

Limonade artisanale

Café

Thé

Chocolat chaud

BOISSONS
froides & chaudes