



## APÉRITIFS & COCKTAIL

À DÉGUSTER FRAIS

LA PIÈCE

### MINI BOUCHÉES

**PAINS SURPRISE** 90 PCES

Charcuterie : bresi, bacon, rosette **38,00 €**  
Fromage : Comté, Roquefort, **38,00 €**  
fromage frais aux herbes  
Poisson fumé : truite, saumon, fera **42,00 €**

**CANAPES ASSORTIS** 20 PCES MINI.  
Rosette, bresi, jambon asperge... **1,10 €**

**CANAPES PRESTIGE** 20 PCES MINI.  
Foie gras de canard, saumon fumé, gambas **2,05 €**

**TRIO DE MINI PATÉS EN CROUTE**

**PLATEAU DE 21 PCES** **14,80 €**  
Tradition, châtelaine, gibier

**MINI CAKES GARNIS** 20 PCES MINI.  
Foie gras et chutney de figues, **1,45 €**  
Poivron rouge et poulet, Chutney pêche et canard fumé, Tomates confites et mascarpone, Crème de chèvre et giottes

**CARRÉS SANDWICHES** 20 PCES MINI.  
Saumon et fromage frais aux herbes, **0,85 €**  
Volaille curry, Moelleux de chèvre

**MINI MAKIS** 20 PCES MINI.  
Lentilles saucisse de Morteau **0,85 €**  
et foie gras, Saumon et fromage frais

**TRIO DE MINI BAVAROIS** 20 PCES MINI.  
Saumon, foie gras, Chèvre **1,35 €**

**MINI MACARONS SALÉS** 20 PCES MINI.  
Cèpes, Foie gras pommes, **1,10 €**  
Truffe noisette, Magret de canard orange

### VERRINES

**SOUPES FROIDES** BOITE 12 PCES  
Crème de lentilles magret de canard, **23,70 €**  
Chou-fleur et huile de truffe, Petits pois menthe

**VERRINES** BOITE 6 PCES  
Flan de foie gras et sa compote **14,00 €**  
de datte au Macvin, Bavarois crustacés aux petits légumes, Crème brûlée asperge verte et bavarois tomate

**CASSOLETTES** BOITE 12 PCES  
Gambas à l'ail tomates confites, Tartare de saumon, Écrevisses marinées **29,00 €**

À DÉGUSTER CHAUD

LA PIÈCE

### MINI PATISSERIES SALÉES

**PLATEAU DE 24 PCES** **14,40 €**  
**PLATEAU DE 48 PCES** **27,00 €**  
Tarte au fromage, quiche lorraine, tourte lorraine, pomme duchesse tomate, bruschetta, pruneaux au lard, croque-monsieur, feuilleté

**GOUGÈRES** **0,30 €**

**MINI BROCHETTES DE VOLAILLE**  
**PLATEAU 12 PCES** **15,90 €**

4 brochettes indienne,  
4 brochettes thaïlandaise,  
4 brochettes japonaise

**MINI COCOTTES** - dont consigne **0,50 €**  
Saint-Jacques au safran **3,30 €**  
Morilles à la crème **3,30 €**  
Ravioles de foie gras **2,60 €**

**ACRAS D'ENCORNET** **0,70 €**

**MADELINE D'ESCARGOT** **1,50 €**  
**AU PONTARLIER ANIS**

**MINI TAPAS CROQUETAS**  
**PLATEAU 20 PCES** **18,00 €**  
Cèpes pommes de terre, cabillaud oignons caramélisés, fromage et noix, parmesan tomate, jambon Ibérique et pain croustillant

## LES CONSEILS DU CHEF

Utilisez de préférence un four traditionnel. Pensez à faire chauffer vos assiettes afin de limiter le refroidissement de vos plats. Nous vous indiquerons la durée de réchauffage ainsi que la température du four pour réchauffer nos plats.

### FEUILLETÉS APÉRITIF

Tiédir au four 10 minutes à 160°.

### MINI-BOUCHÉS

Tiédir au four 15 minutes à 160°.

### ESCARGOTS

Cuire 10 minutes à 200°.

### SAUCES À CONSOMMER CHAUDES

Réchauffer au bain-marie en remuant régulièrement la sauce.  
Laisser au chaud à feu doux jusqu'au moment de servir.