



LES COCKTAILS APERITIFS



LE GOURMET à 23.90€

- 2 Gougères bourguignonnes
- 1 Coupelle de gambas mariné sauce soja et copeaux citrons confits
- 1 Verrine de tartare de saumon frais, mousseline à la graine de moutarde
 - 1 Verrine de gaspacho de légumes du soleil et feta
 - 1 Velouté de carotte au lait de coco
- 1 Wrap de fromage frais, légumes croquants, noix concassée
 - 1 Pressé de foie gras de canard à la gelée de figues
 - 1 Mini navette de mousseline de canard au porto
 - 1 Emincé de bœuf façon tataki
 - 1 Mini briochin à l'époisses et fruits sec
- 1 Verrine de fromage de chèvre frais, pesto et tomate confite
 - 1 Mini cheese burger
- 1 Croustille d'escargot au beurre persillé

LE BOURGUIGNON à 16.00€

- Duo de gougères bourguignonnes (Fromage et graine de moutarde)
 - 1 Verrine de panacotta à l'époisses et son œuf de caille poché
 - 1 cube de truite gravelax et moutarde au miel sur son pain
 - 1 Bonbon de foie gras au pain d'épices
- 1 Brochette de jambon persillé et mousseline à la moutarde en grain
- 1 Crémeux de bourgogne sur son pain d'épices et gelée de cassis
 - 1 Mini burger bourguignon
(bœuf, époisses, oignon frits et sauce barbecue)
- 1 Cassolette d'escargots de Bourgogne et champignons sauce aurore

LE CAMPAGNE à 12.50€

- 2 Gougères paysannes
(lard fumé)
- Panier maraicher de légumes croquants et sauce fines herbes
- Duo de canapés
(œuf de caille et cornet de rosette)
- 1 Mini sandwich charolais, salade et mayonnaise à la moutarde à l'ancienne
 - 1 Mini wrap de volaille, crudités fraîches sauce César
- 1 Mini panini d'échine de porc effiloché, sauce cassis et comté
 - 1 Tartelette oignon et lardons

Assortiment de mignardises sucrées : 1.90€ pièce

Les verrines : 2,20€/pièce

Brochette de tomate, mozzarella et tapenade d'olive
Brochette de tomate, mozzarella et mousseline balsamique
Velouté d'asperges verte et magret de canard fumé
Coupelle de pointe d'asperge et jambon de montagne, balsamique à la truffe et copeaux de parmesan
Grosse crevette au soja et chapelure d'arachide
Tartare de filet de dorade au citron vert
Tartare de saumon frais mariné et mousseline à la graine de moutarde
Tartare de noix de saint jacques cuit en marinade
Tartare de bœuf à l'italienne
Verrine de guacamole et chair de tourteau
Verrine de coupelle exotique
Verrine de fromage de chèvre, pesto et tomate confite
Verrine de fromage frais aux herbes, effiloché de tourteau
Bavarois de foie gras au pain d'épices
Crème brûlée de foie gras

Les wraps : 1.50€/pièce

Mini wrap saumon fumé et crème de fines herbes
Mini wrap de crevette, sauce thaïe et cacahuète
Mini wrap d'œuf et thon mimosa
Mini wrap de volaille au curry et tomate confite
Mini wrap de volaille et crudité fraîche sauce césar
Mini wrap à la mexicaine (poivrons confits, avocat et viande séchée)
Mini wrap Italien (jambon sec, pesto, tomate confite et mozzarella)
Mini wrap Français (jambon blanc, fromage frais et noix)

Les burgers : 2.50€/pièce

Mini burger au saumon fumé et crème citronnée
Mini burger de thon rouge aux fines herbes
Mini burger prestige (Homard/coleslaw) **suppl.1,20€**
Mini burger St jacques et compotée de poireaux
Mini burger franc comtois (Morteau/comté)
Mini burger Bourguignon (bœuf/Epoisses)
Mini cheese burger
Mini burger mexicain (filet de poulet/poivrons confits)
Mini burger texan (croustillant de poulet/avocat)
Mini burger d'andouillette de Troyes à la moutarde au vin blanc

Les navettes : 2.20€/pièce

Navette au saumon fumé crème de fines herbes
Navette de rillettes de saumon et œufs de truite
Navette façon pan bagna
Navette jambon de montagne, fromage et noix
Navette de rosette et condiment
Navette de jambon blanc emmental
Navette mousseline de canard au porto
Navette charolaise et moutarde en grain
Navette de carpaccio de bœuf, pesto et parmesan

Les pièces chaudes : 3.50€/pièce

Cromesquis de fromages

(Epoisses ou chèvre ou brillât savarin ou langres ou cancoillotte)

Cromesquis d'escargot de bourgogne et beurre coulant

Brochette de lotte et tomate confite

Œuf de caille poché (en meurette ou au crémant de bourgogne ou périgourdine)

Les cassolettes : 4,80€/pièce

Fruits de mer au crémant de bourgogne

Queux d'écrevisses et noix de pétoncles sauce crustacés

Noix de saint jacques sauce safranée

Crevette poêlé et légumes confits sauce thaïe

Œuf poché (en meurette ou au crémant de bourgogne ou périgourdine)

Fricassé d'escargot aux champignons

Fricassé de chaire de grenouille en persillade

Ris de veau à la normande

Quenelle et ris de veau aux morilles **Suppl.1,50€**

Emincé de filet de poulet collombo

Risotto (asperge ou champignons ou légumes ou poulet ou ail des ours ...)

Animation plancha : 7.50€/personne (1 choix)

Crevette sauvage black tiger

Noix de st Jacques snackés

Filets de poissons marinés (dorade ou thon ou rouget...)

Brochette de volaille exotique

Foie gras poêlé et fleur de sel

Pluma de porc ibérique

Brochette de volaille exotique

Filet de caille aux épices

