



Stéphane & Ioana
355 AV de la 2ème Division Blindée,
30133 Les Angles

Proposition cocktail déjeunatoire/dinatoire

Novembre 2024 – Janvier 2025
2,5 euro/personne/pièce

A choisir et combiner en fonction de vos envies

Proposition salée :

- ◇ Tartare de saumon aux agrumes, crème de pavot et grenade fraîche ;
- ◇ Verrine panacotta potimarron, condiment châtaigne ;
- ◇ Toast de polenta façon pissaladière (compoté oignons rouges, anchois, olives noires)
- ◇ Salade de lentilles au potimarron, pickles d'échalotte
- ◇ Rouleaux de printemps aux légumes de saison
- ◇ Panais rôti farci aux champignons et gratiné au parmesan
- ◇ Choux au pavot, rilette de poisson, céleri branche, pomme Granny Smith
- ◇ Blinis à la châtaigne, saumon gravelax, crème aigrelette (citron, ciboulette)
- ◇ Tarte fine, compoté d'oignons rouges et foie gras (supp. + 0,50€/ pièce)
- ◇ Brochette de poulet mariné aux herbes de Provence et ail, figues séchées, pickles
- ◇ Toast de foie gras, pain d'épices et chutney de fruits (supp. + 0,50€/ pièce)
- ◇ Bonbon croustillant aux légumes de saison et truffe noire
- ◇ Toast de focaccia, poire, Fourme d'Ambert
- ◇ Feuilleté à la duxelle de champignons et graines de lin
- ◇ Verrine houmous de betterave aux 2 sésames, gressins maison

Proposition sucrée :

- ◇ Mini choux au citron meringué / soit mini choux chantilly vanille / soit mini choux chocolat noir praliné noisettes de Piémont
- ◇ Mini pavlova, chantilly légère, fruits du moment
- ◇ Mousse chocolat noir, sauce chocolat noir, crumble cacao, sarrasin et cardamome verte
- ◇ Mini baba au rhum, agrumes et vanille
- ◇ Salade de fruits, sirop parfumé à la vanille et aux agrumes
- ◇ Mini sablé breton, crémeux vanille, caramel beurre salé / soit mini sablé breton, mini dôme de pommes caramélisées, chantilly parfumée à la fève de tonka
- ◇ Mini tartelette aux fruits de saison / soit citron meringuée / soit chocolat au lait et cacahuètes
- ◇ Panacotta parfumée au citron vert, brunoise de fruits exotiques.