



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

## **Proposition cocktail déjeuner/dîner**

*2,5 euro/personne/pièce*

*A choisir et combiner en fonction de vos envies*

### ***Proposition salée :***

- ◇ Tartare de saumon, fenouil, concombre et grenade fraîche ;
- ◇ Velouté de petits pois, feta, lard croustillant ;
- ◇ Toast de polenta façon pissaladière (compoté oignons rouges, anchois, olives noires) ;
- ◇ Taboulé de petit épeautre du Ventoux et légumes crus (tomates, concombres, poivrons, basilic) ;
- ◇ Rouleaux de printemps aux légumes d'été (carottes, courgettes, poivrons) ;
- ◇ Toast tartare de tomates, pesto de basilic, speck ;
- ◇ Choux au pavot, rilette de poisson, céleri branche, pomme granny Smith ;
- ◇ Omelette roulé, ricotta, épinards ;
- ◇ Cake tomates confites et mozzarella, ciboulette ;
- ◇ Brochette de poulet mariné aux herbes de Provence et ail, tomates cerises, concombres ;
- ◇ Salade d'été – melon, pastèque, olives, feta, menthe ;
- ◇ Toast figue et chèvre rôti au miel.

### ***Proposition sucrée :***

- ◇ Mini choux au citron meringuée / soit mini choux chantilly vanille / soit mini choux chocolat noir praliné noisettes de Piémont ;
- ◇ Mini pavlova, chantilly légère, fruits rouges fraîches et en compoté ;

- ◇ Mousse fromage blanc au miel, compoté de fruits de saison, crumble amandes ;
- ◇ 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.