

# BAPTÊMES



## PIÈCES APÉRITIVES & DINATOIRES

ENTRÉES

PLATS

DESSERTS

MENU ENFANT

## PIÈCES APÉRITIVES & DINATOIRES

### TAPAS

1,00 € / pièce

Chorizo - confit d'oignon - parmesan  
Boudin noir - pommes  
Navette rilette de thon  
Blinis saumon gravlax - crème d'aneth - citron confit  
Navette émietté de crabe - ananas  
Jambon de pays - tomate séchée

### CANAPÉS

1,00 € / pièce

Canapé magret fumé - figue  
Canapé gambas - mangue - crème d'aneth  
Canapé oeuf - mayonnaise - anchois  
Saumon gravlax - aneth - citron confit  
Canapé mousse de fromage frais - basilic - tomate confite

### PIÈCES SALÉES

1,50 € / pièce

Mini tortilla garnie  
Petit pain de campagne - coppa - pesto - mozzarella  
Navette foie gras  
Vol au vent Roquefort et noix  
Club sandwich façon poulet César  
Mini briochin foie gras - figue (supp de 0,50 €)  
Chou salé façon mimosa

### PIÈCES CHAUDES

1,50 € / pièce

Gambas en tempura  
Mini hotdog  
Mini cheeseburger  
Mini bruschetta aux légumes

### VERRINES

2,00 € / pièce

Mousse d'avocat - tartare de gambas aux épices douces  
Chutney de pomme-mangue, dés de foie gras mi-cuit  
Tartare aux deux saumons (mariné et cuit)  
Chutney de patate douce - confit d'échalote - cabillaud grillé - citron vert  
Calabraise (fondant de tomate - pesto - mousse de chèvre frais)  
Carotte au cumin et sésame - coppa

## Proposition à 14 € / personne

1 pièce de chaque

### TAPAS & CANAPÉS

Canapé magret fumé - figue

Tapas chorizo - confit d'oignon - parmesan

Canapé mousse de fromage frais - basilic

Navette rilette de thon

Blinis saumon gravlax - citron confit - crème d'aneth

### VERRINES

Mousse d'avocat - tartare de gambas aux épices douces

Chutney pomme - mangue - foie gras

### VERRINE DE SALADE AU CHOIX

Fraicheur aux 3 melons : pastèque - melon de Cavaillon - melon espagnol

Gambas - olives - oignon - ciboulette

### BOUCHÉES SALÉES

Vol au vent Roquefort et noix

Club sandwich façon poulet césar



# BAPTÊMES



## ENTRÉE AU CHOIX

### Oeuf norvégien

Oeuf poché sur fond d'artichaut,  
crème citronnée, saumon gravlax  
6,90 €

### Ceviche de daurade

Crèmeux d'avocat et cacahuète,  
tartare de daurade,  
oignon rouge, mangue, citron vert,  
gingembre et coriandre,  
tuile au parmesan, bouquet de mesclun  
5,50 €

### Eclair salé Saint Jacques et saumon

Pomme Granny Smith et citron vert  
6,90 €

### Éclair salé foie gras et magret fumé

Mesclun, noix et échalotes  
6,90 €

## PLAT AU CHOIX

### Suprême de pintade farci aux fruits secs

Jus réduit, risotto aux cèpes  
13,90 €

### Sauté de veau aux morilles

Gratin dauphinois  
13,90 €

### Filet mignon de porc fondant abricots - herbes de Provence

Jus réduit, fondant de pomme de terre et chorizo  
11,90 €

### Filet de bar

Chutney de patate douce  
11,90 €

### Filet de Saint Pierre sauce Champagne

Risotto crèmeux aux pointes d'asperge  
13,90 €

### Dos de cabillaud

Coulis de langoustine,  
poêlée de légumes de saison  
12,90 €

## DESSERT AU CHOIX

3,50 / part

### Entremet financier framboise - coco

Mousse légère chocolat blanc,  
coeur de mangue et passion

### Snickers

Sauce caramel, cacahuète,  
ganache chocolat au lait, crème fouettée

### Macaron vanille et framboises fraîches

### Paris - Brest

### Entremet poire - chocolat

### Framboisier

### Fraisier

## MENU ENFANT

ENTREE + PLAT + DESSERT 12€  
PLAT + DESSERT 9€

### ENTRÉE au choix

Panier feuilleté jambon-fromage, salade verte

Assiette melon - jambon de pays

### PLAT au choix

Hotdog maison

Dos de colin pané maison

Filet de volaille rôti

### Garniture au choix :

Purée de pomme de terre, frites ou salade verte

### DESSERT au choix

Moelleux au chocolat

Glace vanille - smarties

Sorbet orange - passion