

COCKTAIL 100-100-100

(sans gluten, sans lactose, sans soucis)

Du fait maison avec des produits frais, locaux et labellisés !

22€50 / personne

7 bouchées salées et 3 sucrées par personne

7 BOUCHÉES SALÉES

- Verrine de quinoa aux agrumes
- Cuillère croquante (à base de lentilles vertes) poire pochés miel
- Cuillère croquante (à base de lentilles vertes) guacamole, poivron gouté
- Velouté du moment (ex : butternut châtaigne ou gaspacho (en été!)) au lait végétal, chaud ou froid selon la saison
- Eminé de champignons de Paris au coulis de ratatouille, sésames et noisettes
- Verrine aux légumes, crème balsamique, noix de cajou
- Création végétale de saison au pesto et pignes de pin



3 BOUCHÉES SUCRÉES

- Mendiant chocolat, pistache, noix pécan
- Verrine de fruits
- Mini cookie et gaufrette (sans gluten, bio, du *Biscuiculteur*)



Nous pouvons composer sur mesure avec des indications de budget et temps, vos souhaits etc...

Offerts et mis à disposition (consignes) : rince doigts, verrines ou verres recyclables, cuillère dégustation, serviettes lunch, plateaux, ardoises, planches de présentation

COCKTAIL ET TOC *sans gluten*

Du fait maison avec des produits frais, locaux et labellisés !

24€90 / personne

8 bouchées salées et 3 sucrées par personne

8 BOUCHÉES SALÉES

- Velouté du moment (ex : butternut châtaigne ou gaspacho (en été!))
- Petits biscuits à la mimolette sur lit de mousse au roquefort
- Trio de cuillères croquantes (à base de lentilles vertes) :
 - poire chèvre miel
 - guacamole crevette
 - mousse de saumon, perles de citron
- Verrine aux légumes parmesan et crème balsamique
- Duo de piques bois :
 - Tomate cerise Tome du Ramier
 - Pruneau bardé



3 BOUCHÉES SUCRÉES

- Gâteau de gaufrettes, (sans gluten, bio, du *Biscuiculteur*) à la poire pochée au miel
- Pomme au four
- Cookie chocolat

Nous pouvons composer sur mesure avec des indications de budget et temps, vos souhaits etc...

Offerts et mis à disposition (consignes) : rince doigts, verrines ou verres recyclables, cuillère dégustation, serviettes lunch, plateaux, ardoises, planches de présentation

Liste des allergènes sur demande

COCKTAIL DE NOUS A VOUS

Du fait maison avec des produits frais, locaux et labellisés !

8 bouchées salées et 3 sucrées par personne

25€40 / personne

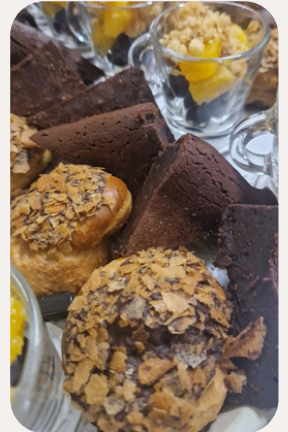
8 BOUCHÉES SALÉES

- Burger (cocktail) poulet Caesar*
- Navette briochée au saumon*
- Tapas de Tome du Ramier magret séché, pruneau et sésames*
- Verrine de tiramisu revisité parmesan et crème balsamique
- Wrap végétarien à la fête*
- Verrine de fruits de saison à la charcuterie de la *Ferme de Cambès**
- Samossa chèvre*
- Cuillère croquante guacamole crevette*



3 BOUCHÉES SUCRÉES

- Tartelette citron meringué
- Moelleux au chocolat
- Chou praliné



Possibilité de fruits, selon la saison... Nous consulter

POUR VARIER LES PLAISIRS, NOS RECETTES S'ADAPTENT À VOS GOÛTS

- Cuillères croquantes :
 - poire, chèvre
 - salsa, chorizo
 - mousse de saumon perles de citron
- Samoussa
 - Bleu, noix
 - Légumes, emmental
- Tapas jambon de Coche, confit de ratatouille, poivron goutte
- Verrine de crevettes à l'indienne
- Burger (cocktail) saumon fumé, perles de citron
- Wrap à la viande de grison

Nous pouvons composer sur mesure avec des indications de budget et temps, vos souhaits etc...

Offerts et mis à disposition (consignes) : rince doigts, verrines ou verres recyclables, cuillère dégustation, serviettes lunch, plateaux, ardoises, planches de présentation

Liste des allergènes sur demande

Offre dégustation : consultez nos CCV

COCKTAIL TOQUE

Du fait maison avec des produits frais, locaux et labellisés !

29€90 / personne

10 bouchées salées par personne

10 BOUCHÉES SALÉES

- Burger (cocktail) foie gras tradition, gelé de pomme au safran du *Clôs Férié* (selon disponibilité)*
- Club sandwich chèvre truffé
- Samossa aux légumes*
- Verrine de tiramisu revisité crevette, saumon, mangue, avocat
- Verrine dégustation de velouté du moment* (chaud ou froid)
- Chèvre artisanal aux sésames sur pain d'épices*
- Wrap végétarien*
- Cannecake chorizo artisanal, Tome du Ramier (exclusivité) 
- Verrine de tartare de saumon, façon thaï
- Tapas de carpaccio de bœuf au pesto et pignes de pin



POUR VARIER LES PLAISIRS, NOS RECETTES S'ADAPTENT À VOS GOÛTS

- Cuillères croquantes :
 - poire, chèvre
 - salsa, chorizo
 - mousse de saumon perles de citron
- Samoussa
 - Bleu, noix
 - Légumes, emmental
- Tapas jambon de Coche, confit de ratatouille, poivron goutte
- Verrine de crevettes à l'indienne
- Burger (cocktail) burrata, huile parfumée à la truffe
- Wrap à la viande de grison



Nous pouvons composer sur mesure avec des indications de budget et temps, vos souhaits etc...

Offerts et mis à disposition (consignes) : rince doigts, verrines ou verres recyclables, cuillère dégustation, serviettes lunch, plateaux, ardoises, planches de présentation

Liste des allergènes sur demande

Offre dégustation : consultez nos CCV

BUFFET ET COCKTAIL SUR MESURE

Du fait maison avec des produits frais, locaux et labellisés !

2 FORMULES possible:

APERITIF COCKTAIL (LEGER AVANT UN REPAS) : 9 PIECES PAR PERSONNE

- Verrine de crevette à l'indienne
- 1 Tapas charcuterie artisanale
- Navette à la mousse de saumon fumé
- Wrap végétarien fêta et guacamole et fromage frais
- Samoussa au chèvre
- Présentation pique bois :
 - pruneau bardé
 - brochette de tomate cerise Tome du Ramier
- Feuilleté maison (2/pers)

13€90/pers

COCKTAIL DINATOIRE (REPAS OU APERO COPIEURS) : 10 PIECES PAR PERSONNE

- Mini burger lunch poulet Caesar et saumon perles de citron (moitié/moitié)
- Pruneau bardé
- Brochette de gambas persillées
- Navette à la caponata d'aubergine magret séché
- Cuillère croquante Biscuicuteur
- Samoussa au chèvre
- Nem du terroir au confit tradition
- Assortiment de verrines
- Brochette de tomate cerise Tome du Ramier
- Cassolette de crème foie gras



24€90/pers

NOS PLANCHES avec pains spéciaux tranchés

- Assortiment de charcuteries locales de la *Ferme de Cambes*
- Assortiment de fromages artisanaux
- Bar à olives et tapenade avec ses toasts
- Planche apéro MIXTES

9€90/pers

7€90/pers

9€90/pers

12€00/pers

BUFFET ET COCKTAIL SUR MESURE

Du fait maison avec des produits frais, locaux et labellisés !

TARIFS INDIVIDUELS POUR COMPOSER SUR MESURE

Prix TTC par personne

- Burger foie gras tradition gelée de pommes au safran (taille lunch)..... 7€40
- Assortiment de feuilletés (2/personne)..... 2€50
- Navette au confit de ratatouille magret séché..... 2€20
- Acras de morue sauce salsa par 2 2€10
- Samoussa aux légumes sauce salsa..... 3€00
- Cuillère croquante guacamole crevette..... 2€20
- Verrine soupe de melon à la menthe (équivalent selon la saison)..... 3€70
- Burger apéro au poulet Caesar..... 5€00
- Verrine de légumes du moment aux pétales de parmesan..... 3€50
- Croque madame revisité en club sandwich 3€20
- Toast de foie gras tradition sur pain spéciaux..... 4€40
- Cuillère croquante “*Biscuiculteur*” (salsa chorizo, guacamole crevettes, poire chèvre)... 2€30
- Feuilleté assortis (40pièces)..... 45€50
- Navette briochée au fromage frais saumon perles de citron..... 2€30
- Burger apéro au confit ratatouille et magret séché..... 3€00
- Club sandwich chèvre truffe 5€00
- Plaque de pizza 120 parts lunch..... 52€00
- Plaque de quiche tradition 80 parts lunch..... 62€00
- Burger au foie gras tradition taille apéro..... 4€90
- Brochette de tomate cerise Tome du Ramier..... 1€10
- Wrap végétarien sur pique bois à la fête..... 2€10
- Pruneau bardé..... 1€00
- Tapas à la charcuterie de Cambes et poivron goutte..... 2€30
- Brochette ananas/chorizo/gambas..... 3€10
- Samossa au chèvre 2€50
- Abricot bardé au Lomo 1€00
- Nem du terroir au confit de canard..... 5€90
- Brochette gambas persillées..... 2€50

NOS PLANCHES avec pains spéciaux tranchés

- Assortiment de charcuteries locales de la *Ferme de Cambes* 9€90/pers
- Assortiment de fromages artisanaux 7€90/pers
- Bar à olives et tapenade avec ses toasts 9€90/pers
- Planche apéro MIXTES 12€00/pers

BUFFET ET COCKTAIL SUR MESURE

Du fait maison avec des produits frais, locaux et labellisés !

NOS TARTES SALEES (demi plaque 12 parts ou 36 parts lunch)

Prix TTC

• Saint Jacques, poireaux.....	41€50
• Quiche traditionnelle.....	30€50
• Quiche végétarienne à la Tome du Ramier.....	38€50
• Tarte chèvre magret séché.....	39€50
• Tartes courgettes tomates jambon de pays.....	38€50
• Tarte mozzarella roquefort emmental.....	39€50
• Tarte chèvre tomate confite.....	32€50
• Tarte thon tomate courgettes moutarde à l'ancienne.....	33€50
• Tarte saumon fondue de poireaux au vin blanc.....	38€50
• Tarte à l'oignon.....	32€50
• Tarte Saint Jacques au magret séché.....	43€50

NOS VERRINES

8 CL

12 CL

• Verre dégustation de capuccino patate douce et lait de coco.....	3€40	4€50
• Verre de panacotta au parmesan et chips de charcuterie, noix de cajou.....	3€50	4€75
• Verre de panacotta au saumon.....	4€00	6€00
• Verrine de crevettes à l'indienne.....	3€40	4€50
• Gaspacho de tomate ciboulette.....	2€00	3€00
• Soupe de fraises au basilic.....	3€50	4€75
• Pêche au thon magret séché.....	2€80	3€90
• Tartare de Saint-Jacques provençales.....	4€30	6€10
• Tartare de saumon en cuillère chinoise.....	3€40	4€50
• Verrine de légumes du moment aux copeaux de parmesan.....	3€70	5€10
• Verrine de tiramisu revisité salé	3€50	4€75

NOS SALADES : portion individuelle (180gr)

• Salade de mâche, choux blanc et effilé de carottes, tomate cerise, pignes de pins, vinaigrette au vinaigre balsamique.....	3€50
• Salade de tomates couleurs, mozzarella artisanale, huile parfumée à la truffe.....	5€00
• Avocat aux crevettes indiennes à base de curry, raisins et épices douces.....	5€40
• Salade de quinoa aux fèves, fruits secs, vinaigre de framboise.....	4€40
• Salade de riz, tomate et parmesan façon niçois.....	4€00
• Salade de pâtes artisanales au curry et poulet.....	6€40
• Salade mesclun, vinaigrette (à part).....	1€80
• Salade de pâtes artisanales au confit d'aubergines, pétales de parmesan.....	4€50

BUFFET ET COCKTAIL SUR MESURE

Du fait maison avec des produits frais, locaux et labellisés !

NOS VIANDES FROIDES

Prix TTC par personne

- Brochette aiguillette de poulet tendres parfumées tandoori cuite à l'huile d'olives 2€20
- Burger de poulet fermier crème de parmesan (grande taille)..... 8€40
- Brochette de magret de canard aux pruneaux (la pièce = 80gr)..... 5€70
- Aiguillette de poulet aux crevettes indiennes (les 150gr)..... 5€40
- Rôti de porc tranché (les 100gr)..... 4€40
- Rôti de bœuf (les 100gr)..... 5€50
- Samossa du terroir au confit de canard légumes (la pièce)..... 5€40

NOS DESSERTS

- Pastèque surprise aux fruits rouges et melon (selon disponibilité)..... 55€50
- Verrines de fruits (tasse 8cl) 2€40
- Plaque gâteau anniversaire à base de fruits ou chocolat ou St Honoré : forfait plaque anniversaire (15 pers décor personnalisé) 125€50
- Escalier de 4 bavarois parfum au choix (12 personnes/16 personnes)..... 168€50
- 3 mignardises présentation dur escalier (cannelés, macarons, tartelettes...)..... 6€40
- Corbeille de fruits (pour 50 personnes)..... 95€50
- Pièce montée personnalisée 100 choux (parfums : chocolat, vanille, praline, café) avec décor nougatine figurines et plaque prénoms assortie à votre thème modèle sur mesure..... 325€00
- Plaque de moelleux chocolat maison (48 parts lunch ou 24 parts)..... 49€50
- Plaque tarte amandine poire (32 à 40parts/80 parts lunch)..... 65€50
- Plaque tarte aux pommes (32 à 40 parts / 80 parts lunch)..... 57€50

COCKTAILS ET SOFTS le litre

- Soupe de méthode champenoise..... 15€50
- Punch (rhum, malibu, fruits exotiques)..... 15€50
- Jacqueline (vin blanc, grenadine et limonade)..... 12€50
- Eau plate et gazeuse..... 3€00
- Jus de fruits..... 3€90
- Jus de fruits artisanaux..... 5€90