

Côté bistro les planches

Nos planches apéro pour 4 personnes
+ Un bon compromis, pour ne pas faire d'entrée!



Planche Italienne 17€

Coppa, pancetta, involtinis, tomates confites, mortadelle au jambon et cake tomate mozzarella.



Planche Espagnole..... 17€

Chorizo, jambon sec, cake courgettes, chèvre, mignon de porc fumé, anchois et olives farcies au fromage.



Planche Rustique 17€

Saucisson à l'ail, andouille au lard, saucisson sec, camembert, cake aux olives et pâté de campagne.



Planche Savoyarde..... 18€

Morbier, bœuf séché, saucisson sec de montagne, rillettes d'oie, minis verrines et speck de montagne.



Planche Sud-Ouest 20€

Rillettes d'oie, magret de canard fumé, figues, speck de montagne, saucisson sec au poivre vert, flûtes sésame & fromage à tartiner.



Planche Océane 22€

Involtinis au saumon, cake aux olives, tartinade surimi crabe, anchois marinés, fraîcheur océane et gambas méditerranéennes.

Côté bistro / brunch les corbeilles

À commander une semaine avant votre événement !!

* Consigne de 25€ / corbeille

La corbeille à sandwiches*

32 pièces ≈ 5 personnes..... 37,50€
64 pièces ≈ 10 personnes..... 75€

Wrap saumon fumé & fromage frais
Navette poulet mariné & morbier
Suédois thon & crudité
Mini tradition américain jambon

La corbeille apéro*

45 pièces
+ 400g de légumes
+ 150g de sauce ≈ 10 personnes ... 75€

Clubs pain de mie thon, tomate et guacamole
Wraps fromage frais et jambon blanc

Assortiment de navettes :
- fromage frais et menthe poivrée
- thon et poivron rouge
- saumon
- poulet sauce césar.

Choux fleur
Bâtonnets de carottes
Tomates cerises
Sauce crème de ciboulette

Une corbeille revient à 7,50€ / personne



Les conseils de nos chefs pour les quantités.

Apéro + repas



30 minutes



6 pièces salées

Cocktail dînatoire



2 heures



16 pièces salées + 3 pièces sucrées