

Apéritif ou vin d'honneur

Infos, conseils

Afin de travailler au maximum les produits de saison, vous pouvez choisir une formule « de saison ». Nous ferons pour vous une sélection variée de mise en bouches. Une quantité de verrine, bouchées et ateliers vous seront demandées. Cette formule nous permet de vous faire profiter de produits de saison. Vous pouvez néanmoins sélectionner une partie, puis laisser libre choix pour les autres.

Pour un apéritif, suivi d'un plat unique compter une dizaine de pièces par personne.

Bouchée prix moyen 1,10 € / pièce HT

Samossa de chez nous chaud ou froid
Accras de morue
Millefeuille terrine de campagne, moutarde à l'ancienne
Pain surprise
Petit fours chaud assortiment
Briochin du fromager et graines
Mini burger
Légumes Pickles et ses sauces
Pain suédois, mousselines du pêcheur
Gougères au fromage
Cône ganache de foie gras
Cône boudin noir fromage frais
Brochette magret de canard foie gras
Foie gras fromage frais en bouchée d'épices
St Jacques magret de canard dans son croustillant épicé
Wrap assortiment
Planche de fromages façon tapas, sélection de pain (+0,90 €)
Planche de charcuteries façon tapas, sélection de pain (+0,90 €)
Tartine chèvre coppa et sa persillade
Escargots en bouchée beurre d'escargots (chaud)
Foie gras pistache en bouchée
Aumônière jambon de pays melon
Saumon mariné citron herbes du jardin
Rillettes de poisson, et ses tartines
Finger food

Verrine 1,35 € / pièce HT

Purée pois cassés saucisse fumé de notre enfance
Crème de jambon, mousseline de carotte chantilly aux herbes
Gaspacho du maraîcher
Crème de chorizo, fromage battu, crumble
Mousse de thon, mousseline d'œufs, purée de betterave
Mousseline de betterave, St Jacques, fromage ailé
Crèmeux de foie gras, fromage frais oignon frit
Tzatziki saumon concombre
Boudin noir tartare de St Jacques, fromage frais
Boudin noir brunoise pomme au cidre
Foie gras confiture d'oignon en cuillère
Mousseline de crevettes ail fine herbes en cuillère

Atelier 2,70 € / pièce HT

Filet mignon au miel, flambée
Foie gras flambé ou pavot ou graines de moutarde ou nature
St Jacques au piment d'Espelette ou beurre d'escargot ou flambé
Magret de canard aux herbes ou nature
Gambas flambées au whisky ou aux deux citrons
Découpe jambon cru sur son socle, beurre et tartines (3,20 €) (50 Personnes minimum)
Huitres crème de miel au safran du Perche (3,00 €)
Pierrade de légumes ou saumon ou noix de St Jacques, ou encornet au piment d'Espelette, ou filet de bœuf,
ou filet de veau (3,50 €)
Fumage à froid, tartare de St Jacques, ou magret de canard au miel, ou gambas, ou huîtres, ou tartare de
bœuf (3,50 €)

Verrines sucrées

Tiramisu du Perche
Façon tarte au citron
Verrine citron framboise
Verrine chocolat pistache
Et.....

Sucrés

Chouquette, cannelé, brioche, mini tropézien, macaron, sablés, moelleux chocolat

Menu dînatoire 25,80 € HT

plus de 30 personnes

Livraison sans personnel

Farandole de verrines 6 au choix parmi la liste
Amuse bouches 8 au choix parmi la liste
1 planche fromages à partager
1 planche charcuteries à partager

Dessert

2 verrines au choix parmi la liste
2 bouchées au choix

Menu semi-dînatoire 32,45 € HT

Cocktail apéritif entrée

5 Bouchées de saison
3 verrines de saison
1 Planche de charcuteries façon tapas, et sa sélection de pain
1 Planche de fromages façon tapas et sa sélection de pain
Plat unique à 9,90 € servi en buffet
Planche de fromages Aop, salade verte, vinaigrette
Dessert à la carte
Pain