

# Vin d'honneur & animation culinaire



## | bar à huîtres & cocktail Dinatoire

Formule 15,00€ pour 8 mise en bouche différents/personne sélection du chef (hors animation culinaire.)

### Animations culinaires salées avec 2 chefs 11€/pers

(Minimum 60pers Tarif avec location de matériel et présence chefs)

Plancha mini hamburger " maison "

Plancha noix de saint jacques marinées aux agrumes bardée de lard " maison "

Plancha de croustillant en feuille de brick  
(jambon Serrano et raclette au lait cru " maison ")

### Bar à huîtres

Forfait : 5€/ pers avec pain, citron, vinaigre et échalote et location de support)



### Choix de mise en bouche Salée (Vous pouvez faire une déclinaison avec les sucrées)

Mini hamburger " maison " (bœuf, Reblochon AOP, oignon, persil) 3.00€

Red burger " maison " (bœuf et foie gras aux épices légères) 3.50€

Noix de saint jacques marinée aux agrumes bardée au lard " maison " 3.00€

Croustillant en feuille de brick : jambon Serrano et fromage " maison " 2.50€

Blinis à la mousse de crevette mariné " maison " 2.00€

PannaCotta salée, tomate confite et basilic du jardin "maison" 2.00€

Navette briochée au mousseron de canard " maison " 2.00€

Verrine de perles des îles : perles, crevettes, surimi, ananas, " maison " 2.00€

Assortiment de mini bagel " maison " 2.50€

Déclinaison de Sushi au saumon, avocat 'maison' 2,00€

- Déclinaison de Maki au saumon, concombre, avocat " maison " 2,00€*
- Brioche au foie gras et épices légères " maison " 3,00€*
- Navette briochée à la lotte et curry léger " maison " 2,50€*
- Peuilleté Saint.Jacques et beurre d'escargot " maison " 3,00€*
- Pain d'épice au magret de canard et oignon confit " maison " 3,00€*
- Verrine gourmande aux fraises de notre jardin et menthe sauvage " maison " 2,00€*
- Verrine gourmande au melon et porto " maison " 2,00€*
- Mini Moricette briochée garnie au saumon, jambon cru... " maison " 2,50€*
- Crêpe mousse de foie gras aux épices légères " maison " 2,50€*
- Mini croissant à la mousse de thon, citron, fines herbes " maison " 2,50€*
- Verrine gourmande mousse de ciboulette et concombre " maison " 2,00€*
- Barquette en bambou de saumon mariné, mousse au citron et toast 3,00€*
- Wrap mousse d'avocat et poulet aux épices légères 2,50€*
- Mini hot-dog brioché " maison " 2,00€*
- Verrine mousse légère betterave et basilic " maison " 1,50€*
- Petit toast au choix (mousse au Reblochon ou mousse de canard ...) " maison " 1,50€*
- Mini croissant hot-dog 2,50€*
- Mini tartelette salée " maison " 2,00€*
- Verrine gourmande Normande (p d terre, camembert, crème, pomme) " maison " 2,00€*
- Verrine gourmande Savoyarde (p d terre, reblochon, crème, jambon Serrano) " maison " 2,00€*
- Mini quiche au chorizo et chèvre " maison " 1,50€*
- Mini quiche Savoyarde (p de terre, lardons et Reblochon) " maison " 1,50 €*
- Mini cake aux olives et fines herbes " maison " 1,50€*

**Choix de mise en bouche Sucrée** (Vous pouvez faire une déclinaison avec les salées)

- PannaCotta au caramel au beurre salé OU coulis de fraises de notre jardin " maison " 2,00€*
- Navette briochée mousse aux fruits rouges de notre jardin OU chocolat " maison " 2,00€*
- Verrine gourmande à la pastèque, porto et menthe sauvage " maison " 2,00€*
- Verrine gourmande aux fraises de notre jardin et menthe sauvage " maison " 1,50€*
- Duo de melon et fraise en barquette bambou 2,00€*
- Verrine gourmande au melon et porto " maison " 2,00€*
- Cannelé de Bordeaux " maison " 1,50€*
- Petit sablé mousse et framboise du jardin " maison " 1,50€*
- Petit sablé à la mousse au chocolat " maison " 1,50€*
- Mini cœur coulant au chocolat " maison " 1,50€*
- Mise en bouche façon forêt noire " maison " 2,00€*
- fondant au chocolat " maison " 1,50€*
- Mini rocher noix de coco " maison " 1,00€*

*Anuse bouche aux pommes de notre verger et crumble " maison " 1,50€*

*Chouquette " maison " 3/pers 1.00€*

*Pyramide de macarons " maison " 2/pers 2.00€*

*Brochette de fruits sur son support 1.50€*

*Fontaine à chocolat accompagnée de nos fruits de saison et chamallow (bonbon) avec location appareil 5,00€*

---

## *Cocktail Dinatoire*

*minimum de 15 pers*

*29 euros /pers pour le cocktail Dinatoire avec 2 petits pains, charcuterie et fromage*

*37 euros /pers pour le cocktail Dinatoire avec 2 petits pains, charcuterie, fromage et desserts*

*Petit hamburger " maison " (bœuf, Reblochon AOP, oignon, persil)*

*Mini croissant hot-dog " maison "*

*Verrine de perles des îles (perle, crevette, surimi, ananas) " maison "*

*Barquette en bambou de saumon mariné, crème aux zestes de citron et mandarine 'maison'*

*Wrap au poulet et mousse d'avocat " maison "*

*Mini croissant à la rillettes de thon " maison "*

*Brioche au foie gras et épices légères " maison "*

*Assortiment de mini bagel " maison "*

*Mini quiche au camembert " maison "*

---

### *Charcuterie*

*Ardoise de jambon Serrano Artisanal " maison "*

---

### *Fromage*

*Plateau de fromage AOP et AOC*

*Reblochon, Tome de Savoie, Bûche de chèvre, Camembert au lait cru*

---

### *Desserts*

*Pyramide de macaron (2/pers) + 2 gâteaux ou tartes au choix (voir carte des desserts)*