



Pour les fêtes, nous vous proposons:

★ **Parisiennes ouvertes** (9,50€/pers. sur plateau) (5/pers.)

Sortes au choix :

- ❖ Parme, parmesan, roquette, tomates séchées, huile d'olive, balsamique.
- ❖ Brie, pommes caramélisées, miel, noix, amandes grillées.
- ❖ Mousse de thon à l'estragon et citron, poivrons marinés, olives noires, ciboulette.
- ❖ Foie gras, canard fumé, confit e figues, persil plat, sel de Guérande.
- ❖ Saumon fumé, maquée préparée, oignon rouge, cressonette.

★ **Verrines salées** : 2,00€/pièce (petite) 2,50€/pièce (grande)

- ❖ Tartare de deux saumons, aneth, baies rouges, sauce grelette.
- ❖ Compoté de poires à l'anis étoilée (léger), mousse de chèvre, chips de pancetta.
- ❖ Fêta travaillée, concombre et tomates en brunoise, olives noires, persil, mesclun de salades.
- ❖ Mousse de thon, pêches rôties, mesclun de salades, oignons frits.
- ❖ Mousse de foie gras, confit de figues ou oignons, canard fumé en chips, roquette, zeste d'agrumes. (2 ,50€/petite) 3,00€/grande)





★ Verrines sucrées : *2,00€/pièce*

- ❖ Traditionnelle mousse au chocolat et ses pépites.
- ❖ Tiramisu à la mousse de marrons, biscuit, marrons glacés.
- ❖ Panacotta aux fruits rouges.

★ Desserts : *2,50€/pièce*

- ❖ Tartelette citron meringuées.
- ❖ Tartelette tatin, caramel beurre salé.
- ❖ Moelleux au chocolat.
- ❖ Macarons.

