



CUISINE

AUTHENTIQUE



— LA ROUGE DU ROUSSILLON

SANDWICHS ET WRAPS

- + Omelette aux fines herbes
- + Saumon fumé
- + Crabe roquette et aubergines grillées
- + Crevettes grises à l'aneth
- + Tomate mozzarella pesto et basilic
- + Jambon de Parme et tomates confites
- + Brie miel et noix
- + Chèvre et courgettes
- + Roquefort miel et noix

POTAGE

- + Crème de courgettes et tomates confites
- + Pain campagnard croquant, beurre et fromage râpé

DESSERTS

- + Mousse au chocolat blanc
- + Chocolat noir
- + Tiramisu
- + Pana cota aux fruits rouges
- + Crème brûlée
- + Salade de fruits rouges



— BERGERON

ARDOISES DE TAPAS

- + Chorizo, Manchego, Olives marinées, Anchois, Pastèques, Saucissons, Jambon fumés sur toast, Tomates confites, Volaille grillée, Toasta l'ail

LÉGUMES

- + Méli-mélo de légumes accompagnés de sauces aux fines herbes

ZAKOUSKIS FROIDS

- + Tomate farcie au fromage blanc et sirop balsamique
- + Vitelotte au chèvre et caviar espagnol
- + Tartine au saumon fumé et moutarde à l'ancienne
- + Wrap au jambon fumé aux tomates confites
- + Foie gras au spéculoos et confit d'oignons
- + Mille feuilles de saumon et aubergines grillées

TOASTS

- + Œufs brouillés à la truffe
- + Crabe au basilic
- + Tartare de saumon au jonagold
- + Foie gras et pistache
- + Crevettes grises au basilic et éclat de tomates fraîches
- + Mousse de canard et jambon fumé

ZAKOUSKIS CHAUDS

- + Croissant au saumon fumé et ricotta
- + Loempia, nems, ...
- + Brick à l'œuf (Volaille, thon, canard)
- + Croustillant au chèvre et miel, jambon fumé et pesto, ...
- + Brochette de volaille à l'oriental

DESSERTS

- + Mousse au chocolat blanc, chocolat noir, tiramisu, pana cota aux fruits rouges, crème brûlée, salade de fruits rouge



— BIGARREAU

ZAKOUSKIS

- + Tomate farcie au fromage blanc et sirop balsamique
- + Vitelotte au chèvre et caviar espagnol
- + Wrap au jambon fumé aux tomates confites
- + Mille feuilles de saumon et aubergines grillées
- + Makis au thon frais, saumon ou végétarien

TOASTS

- + Œufs brouillés à la truffe
- + Crabe au basilic
- + Tartare de saumon au jonagold
- + Foie gras et pistache
- + Crevettes grises au basilic et éclat de tomates fraîches



— REINE DES VERGERS

VIANDES

- + Filet de cochon de lait aux romarin et miel d'acacia
- + Entrecôte Irlandaise sauce béarnaise
- + Blanc de Volaille marinée aux épices asiatique
- + Noisette d'agneau à la moutarde à l'ancienne et fines herbes

BROCHETTES VÉGÉ

- + Légumes Provençaux (Courgettes, aubergines, poivrons, oignons rouges)
- + Légumes colorés au tofu mariné (Mais, poivrons)
- + Fromage Halloumi aux thym et romarin

BUFFET FROID

- + Salade de carottes à l'orange et gingembre
- + Chou blanc à la mandarine et chou rouge aux granny smith
- + Salade pâtes aux courgettes confites, basilic et tomates
- + Quinoa à la grecque
- + Céleri à la crème citronnée et ciboulette
- + Haricots verts au vinaigre de cidre et petits lardons.
- + Salade mixte aux fruits secs
- + Charlottes grillées à l'ail et romarin
- + Choix de sauces de circonstance, Pain et beurre



— PARISIENNE

BUFFET CHAUD LIÉGEOIS

- + Boulets à la Liégeoise
- + Salade d'haricots vert, grenailles et lardons confits
- + Compote de pommes, salade verte
- + Pain baguette à profusion, beurre et mayonnaise

PÂTES

- + Pennes à la volaille et tomates confites
- + Tortellinis au saumon fumé et crème au curry doux de Madras
- + Farfalles à la carbonara
- + Pain baguette à profusion, beurre et fromage rapé

COUSCOUS

- + Bouillon couscous, pois chiche et semoule
- + Assortiment de kébab, merguez et épaule d'agneau
- + Pain baguette à profusion, beurre et Harissa

DESSERTS

- + Mousse au chocolat blanc et noisettes
- + Chocolat noir aux agrumes
- + Tiramisu aux spéculoos et framboises
- + Pana cota aux fruits rouges
- + Salade de fruits frais



MUSCAT BLEU

ZAKOUSKIS

- + Tomate farcie au fromage blanc et sirop balsamique
- + Vitelotte au chèvre et caviar espagnol
- + Tartine au saumon fumé et moutarde à l'ancienne
- + Wraps au jambon fumé aux tomates confites
- + Foie gras au spéculoos et confit d'oignons
- + Makis au thon frais, saumon ou végétarien

ENTRÉES

- + Tartare de saumon aux tomates confites et mozzarella, coulis de cresson et pain focaccia frotté à l'ail
- + Salade gourmande de scampi aux agrumes, vinaigrette au miel et vanille, pain croquant
- + Mosaïque de pointes vertes, écrevisses et tomates confites, crème acidulée aux fines herbes
- + Croquant au paprika et piment d'Espelette
- + Noix de St Jacques aux noisettes, patates douces et crème au safran

PLATS

- + Suprême de pintadeau aux épinards et chanterelles, gratin de pomme de terre au céleri, jus brun au romarin
- + Noisette d'agneau, dauphine aux herbes fraîches et choux de Savoie au lard fermier, jus à l'estragon
- + Cochon de lait grillé aux senteurs de Provence, pommes de terre rissolées au gros sel, méli mélo de légumes oubliés et réduction à la moutarde à l'ancienne
- + Dos de cabillaud au lard et thym, citron crème de fenouil et purée aux fines herbes et huile d'olive

DESSERTS

- + Moelleux au chocolat Galler, confit de poires et pommes et glace aux éclats de vanille
- + Tiramisu aux lacquemants et fruits rouge
- + Mille feuilles au chocolat et framboise, coulis de framboises
- + Soupe de fruit frais à la badiane et vin blanc liquoreux, crème montée aux arômes de fruits secs
- + Tartelette aux pommes, dressé de caramel aux noix et glace aux éclats de vanille



— IMPÉRIALE

ZAKOUSKIS

- + Tomate farcie au fromage blanc et sirop balsamique
- + Tartine au saumon fumé et moutarde à l'ancienne
- + Wraps au jambon fumé aux tomates confites
- + Foie gras au spéculoos et confit d'oignons
- + Makis végétarien

VIANDES

- + Filet de cochon de lait aux romarin et miel d'acacia
- + Brochettes de bœuf
- + Filet de volaille aux épices asiatiques
- + Saucisses de campagne aux fines herbes

BUFFET FROID

- + Salade de carottes à l'orange et gingembre
- + Chou blanc à la mandarine et chou rouge aux granny smith
- + Quinoa à la grecque
- + Céleri à la crème citronnée et ciboulette
- + Salade mixte aux fruits secs
- + Charlottes grillées à l'ail et romarin
- + Choix de sauces, pain et beurre

DESSERTS

- + Mousse au chocolat blanc et noisettes
- + Chocolat noir aux agrumes
- + Tiramisu aux spéculoos
- + Pana cota aux fruits rouges
- + Crème brûlée à la vanille
- + Salade de fruits rouge

