

CARTE DE PÂQUES



APÉRITIFS

- Pain surprise (campagne ou noix) 6 pers : **30,90€**
Pain surprise (campagne ou noix) 10 pers : **46,90€**
Plateaux apéritif 24 pièces (4 pièces / 6 variétés)* : **43,90€**
Plateaux apéritif 48 pièces (6 pièces / 8 variétés)* : **86,50€**
Macarons au foie gras (x9) : **14,90€**

ENTRÉES

- Foie gras de canard Sauternes maison : **160€/ kg**
Saumon fumé Bømlo (environ 50g/pers.) : **69€/kg**
Mini pâté en croûte de Pâques (Veau) : **3,50€ / tranche**

PLATS

- Tourte vigneronne – **19,90€ / KG**
Tourte à la volaille et aux petits légumes – **19,90€ / KG**
Gigot d'agneau à l'ail et au romarin cuisson basse température / jus au romarin – **11,90€ / personne**
Souris d'agneau confite au thym / jus corsé – **15,90€ / personne**
Kouloubiac de saumon / Poireaux / sauce beurre blanc
14,50 / personne
(minimum 2 personnes)

GARNITURES

- Gratin dauphinois
Spaetzles maison
Carottes multicolores glacées
Poêlée de légumes verts à l'ail
Écrasé de pommes de terre à la truffe
(Portion:200g) : 4,50€

CARTE DE PÂQUES

* Plateaux apéritif 24 pièces (4 pièces / 6 variétés):
43,90€

Oeuf mimosa revisité / Toasts / Pickles
Pic nordique
Crèmeux aux petits pois / Menthe
Tartine chèvre frais/ Pickles / Radis
Mini pâté en croûte de Pâques
Bagel au saumon / Aneth / Citron



* Plateaux apéritif 48 pièces (6 pièces / 8 variétés):
86,50€

Oeuf mimosa revisité / Toasts / Pickles
Pic nordique
Crèmeux aux petits pois / Menthe
Tartine chèvre frais/ Pickles / Radis
Mini pâté en croûte de Pâques
Bagel au saumon / Aneth / Citron
Toast de foie gras de canard
Bouchées céleri rémoulade / Chiffonnade de Serrano