

# 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