



Cocktail Autour des Saveurs

Pièces cocktail by Autour des Saveurs

11 salées froides, 2 salées chaudes

1 animation salée au choix

4 sucrées froides, vins et softs

Pièces Salées

Maki de légumes croquants, pipette soja-wasabi

Volaille, vermicelles de légumes, purée de poivrons rouges

Confiture de fenouil, comté, noix de pécan

Aumônière saumon d'Ecosse, ciboulette



Courgette, rillettes de saumon au citron vert et aneth

Aumônière végétarienne, cueillette du jardin

Tramezzi-roll, mayonnaise aux herbes, légumes croquants

Barquette de tartare de saumon



Aumônière volaille Tandoori

Rocamadour, abricot moelleux, céleri

Ache des marais, céviché de daurade, citron vert

Roulé de crêpe de sarrasin, tartare d'algues wakamé au saumon fumé



Courgette, mozzarella, tomate confites maison Peyrey

California, saumon Label Rouge, concombre, radis Takuan Taro

Pomme de terre vapeur, radis, tout végétarien

Carotte brûlée, filet de canette, pois gourmand et petits pois



Onglet de veau, orecchiette, ratatouille au basilic pourpre

Canard, cerise noire, pistache

Filet de caille grillée, carotte, pois gourmand, oignon rouge pickles

Les Sandwichs

Club chèvre, roquette, miel, pignons de pin

Wrap volaille, sauce curry, amandes effilées, raisins de Corinthe

Wraps Caesar, sucrine, anchois



Les Croustilles Chaudes

Nem croustillant crevette-coriandre

Croustillant de pomme de terre aux légumes

Encornet croustillant aux piquillos



Pièces Sucrées

4 sucrées froides

Pièces Sucrées

4 sucrées froides

Douceur litchi framboise

Sablé agrumes, fromage blanc au yuzu

Crunchy Araguani Grand Cru



Duo abricot basilic

Chou au Carambar

Sablé riz au lait, melon vanillé

Macaron tout simplement

Gâteau pâtissier & Pièce montée sur demande...

ANIMATIONS CULINAIRES

1 à définir parmi :

SALEES FROIDES

Tartare en 2 façons

Daurade

Façon Parisienne : *ciboulette, cerfeuil, concombre, échalote, citron jaune*

Façon Thaï : *citronnelle, citron vert, fenouil, coriandre, gingembre, échalote, sauce soja*

Découpe de foie gras maison [+ 2€ht / personne]

Foie gras torchon / Chutney de fruits / Pains assortis

Bar à Salades (d'avril à septembre...)

Parisienne / Thaï aux crevettes / Poulet au curry

Autour de la Burrata di Buffala - [+ 2€ht / personne]

Tartare de tomates - Burrata / Caviar de courgettes - Burrata fumée



SALEES CHAUDES

Risotto

Gambas **ou** Forestier

Wok de Penne

Volaille, légumes à l'*arrabiata*

Burger Minute

Montage de mini burger, verrine de coleslaw

Animation BBQ - [+ 2€ht / personne]

Entrecôte sauce béarnaise maison

Filet de Poulet mariné citron-coriandre

Salade de pommes de terre & Mesclun

Boissons

Vins

1 bouteille pour 3 personnes panachées

Rosé – Vaucluse « Prince d'Orange » 2018

Blanc – Chardonnay de Loire « Domaine de L'Épinay » 2017

Blanc – Sauvignon d'Aveyron « Domaine Laurens » 2017

Rouge - Morgon « Domaine Guillot » 2017

Rouge - Bordeaux « Château les Hommes Chemin Blanc » 2015

Bouteille de vin supplémentaire : 24 € H.T /unité

Eaux minérales et Softs à discrétion

Evian, Badoit, Coca, Coca-light, jus d'orange, jus de pomme

Carte des vins étendue

Supplément 5€ H.T. / personne

Savigny-lès-Beaune « Sir Rose » Domaine Giboulot 2014

Saint-Estèphe «Château Pradines» Michel Lapousterle 2011

Saint-Aubin 1^{er} Cru «Les Champlots » Famille Bouton 2017

Côte de Provence rosé « Château Vert » Vignoble Ghigo 2018