



CARTE EVENEMENTS FAMILIAUX

Les tarifs de notre carte sont en TTC et à venir retirer à notre laboratoire 124 bis rue du pin 44550 Saint Malo de Guersac

Pour les livraisons compter 1€ du kilomètre aller-retour

Pour la vaisselle kit couvert 1,50 € par personne (1 verre à eau, 1 verre à vin, 1 couteau, 1 fourchette, 1 cuillère, 1 assiette 24cm, 1 assiette 19 cm)

Un chèque de caution de 600 € et une fiche de controle

Personnel de service 40 € TTC / heure et par personne de service (selon disponibilité)

Les plats vous seront remis avec une fiche de remise en température

Un chèque de caution de 300 € par caisson



MENU

ENTREES

Tarte fine aux poires et fourme d'Ambert

Eclairs aux gambas et guacamole

Tortillas de poulet chimichurri

Carpaccio de lieu fumé aux agrumes, sur sablé breton, chantilly de moutarde

Crèmeux avocat sur biscuit craquant, pickles de radis noir et asperges vertes

PLATS

Médaille de filet mignon à la mozzarella et jambon de montagne

Fondant de volaille farci aux cèpes, sauce forestière

Pavé de lieu jaune à l'unilatérale, beurre blanc au Yuzu

Parmentier de raie et patate douce aux capres

Risotto aux petits légumes

DESSERTS

Bavarois chocolat blanc citron, compotée de framboise hibiscus

Invisible pomme, poire vanille, coulis de chocolat

Stick façon tarte au citron meringué

Mille feuilles au chocolat et nougatine aux noix



MENU

ENTREES

Mozzarella Surprise et jambon italien coulis de pesto
Tarte fine Anna au comté et lard fumé
Maki de saumon fumé à la crème ciboulette, sablé parmesan et coulis asperges
Tataki de thon à la mangue et ananas
Crèmeux avocat sur biscuit craquant, pickles de radis noir et asperges vertes

PLATS

Pavé de Merlu rôti, beurre nantais aux algues
Pavé de saumon grillée et gambas rôties à la méditerranéenne
Cœur de faux filet en basse température ,sauce tartare
Suprême de pintade sauce forestière
Risotto aux petits légumes

FROMAGE (SUPP 3 €)

Curé nantais pané rôti
Assiette de trois fromages

DESSERTS

Entremet chocolat blanc mojito
Bavarois cassis violette
Eclair façon Paris Brest
Ananas poché à la badiane sur sablé breton mousse vanille



COCKTAILS

MIGNARDISES FROIDES CHAUDES ET SUCREE



Mignardises Froides élégance

- Mini tapas sur pain focaccia
- Chantilly aux herbes et saumon gravelax sur moelleux citron-aneth
- Saumon mariné fruit de la passion
- Verrine méditerranéenne et sa chantilly au citron
- Saumon fumé mariné à la ciboulette et sa crème à l'aneth
- Crumble de cabillaud aux herbes et sauce guacamole
- Brochettes de pequillos à la ricotta et cannelloni de speck au chèvre
- Verrine de gambas au guacamole
- Craquant au roquefort et chips de chorizo
- Brochette de mozzarella tomate cerise confite et jambon italien
- Emulsion au chèvre sur biscuit craquant et compotée de figue
- Sardines marinées sur blinis, émulsion de guacamole
- Brochette de melon et jambon (selon saison)
- Cannelloni de chèvre au speck
- Mini navette mousse de poivron et fève édamame
- Wrap façon César
- Bille de melon et mozzarella, émulsion de pastèque (selon saison)
- Mille feuille de blinis au saumon fumé et sa crème de pesto au mascarpone
- Mini brioche au foie gras et compotée de figue
- Moelleux aux poivrons , mousse de feta et crumble de noix
- Foie gras mi-cuit sur toast de pain d'épices , compotée de mangue

Mignardises chaudes

- Croustillant de Gambas
- Mini clafoutis
- Yakitori de volaille laquée
- Mini parmentier de canard confit au foie gras
- Velouté de petits pois et sa brochette de saint jacques



MIGNARDISES SUCREES

- Mille-feuilles craquant aux fruits rouges, crème mousseuse au mascarpone
- Mousse de noisettes éclat de nougatine
- Panna cotta aux fruits rouges
- Panna cotta au caramel au beurre salé
- Panna cotta vanille et sa compotée de mangue
- Moelleux cœur chocolat
- Tartelette au citron
- Tiramisu à l'italienne
- Kouign amann
- Macaron assorti
- Cheese cake au chocolat blanc , miroir fruits rouges
- Verrine de salade de fruits frais de saison
- Verrine de salade de fraise à la menthe (selon saison)
- Verrine blanc manger coco coulis exotique
- Craquant cacao crème pistache et compotée framboise
- Mini gaufre chantilly caramel grué cacao
- Emulsion de banane sur riz soufflé chocolaté tuile plantain
- Ananas confit à la vanille sur sablé au citron vert chantilly citron vanille
- Mini croustillant chocolat passion
- Mini tartelette caramel au beurre salé



COCKTAILS

ATELIER

ATELIER FOIE GRAS POEELE

Servit sur canapé cacao et orge malté et pain d'épices, avec assortiment de compotée (figue, oignons et abricot aux noisettes)

ATELIER DECOUPE DE FOIE GRAS

Servit sur canapé cacao et orge malté et pain d'épices, avec assortiment de compotée (figue, oignons et abricot aux noisettes)

ATELIER BLINIS

Blinis chèvre chaud et chips de poitrine fumée
Blinis saumon huile de noisettes et sésame
Blinis végétarien comme « antipasti »

ATELIER DECOUPE DE JAMBON ITALIEN ET SES PETITS GRISSINI

ATELIER PLANCHA

Brochettes de Gambas en robe de lard
Brochettes de poulet tandoori
Brochettes de Bœuf mariné Thai
Brochettes de thon mariné au balsamique crumble cacahuète

ATELIER MINI BURGER

Burger italien: bœuf ,tomate cerise confite et crème de pesto au mascarpone

Burger végétarien: steak champignons à l'ail rôtie, tapenade de poivrons et tomate cerise jaune

ATELIER ECAILLEUR

Huîtres n°3 du marché et son duo de citrons



COCKTAIL APERITIF 8 PIECES

MIGNARDISES FROIDES

Sardines marinées sur blinis, émulsion pesto mascarpone
Saumon fumé mariné à la ciboulette et sa crème à l'aneth
Brochettes de pequillos à la ricotta et cannelloni de speck au chèvre
Verrine de gambas au guacamole
Craquant au roquefort et chips de chorizo
Brochette de mozzarella tomate cerise confite et jambon italien
Mini navette mousse de poivron et fève édamame
Verrine méditerranéenne

NOS PLANCHES A PARTAGER POUR 6 PERSONNES

Planche de charcuteries et condiments
(jambon italien, chorizo, rosette, boeuf séché, mortadelle)

Planche de fromages et ses compotées
(tomme de Savoie, comté, fourme d'Ambert, curé Nantais, chèvre)

Planche mix fromages et charcuteries
(jambon italien, chorizo, rosette, boeuf séché, mortadelle)
(tomme de Savoie, comté, fourme d'Ambert, curé Nantais, chèvre)



COCKTAIL DINATOIRE 16 PIECES

MIGNARDISES FROIDES

Sardines marinées sur blinis, émulsion pesto mascarpone
Saumon fumé mariné à la ciboulette et sa crème à l'aneth
Brochettes de pequillos à la ricotta et cannelloni de speck au chèvre
Verrine de gambas au guacamole
Craquant au roquefort et chips de chorizo
Brochette de mozzarella tomate cerise confite et jambon italien
Mini navette mousse de poivron et fève édamame
Verrine méditerranéenne

COIN LUNCH

Mini quiches (saumon poireaux , lorraine)
Mini bun's jambon italien et olives
Wrap façon César

MIGNARDISES SUCREES

Pana cotta coco coulis exotique
Craquant cacao ananas caramel
Choux pistache framboise
Mini pomme d'amour sur sablé aux épices douces



COCKTAIL DINATOIRE 14 PIECES 6 ATELIER

MIGNARDISES FROIDES

Sardines marinées sur blinis, émulsion pesto mascarpone
Saumon fumé mariné à la ciboulette et sa crème à l'aneth
Brochettes de pequillos à la ricotta et cannelloni de speck au chèvre
Verrine de gambas au guacamole
Craquant au roquefort et chips de chorizo
Brochette de mozzarella tomate cerise confite et jambon italien
Mini navette mousse de poivron et fève édamame
Verrine méditerranéenne
Moelleux aux poivrons , mousse de feta et crumble de noix

ATELIER PLANCHA

Brochettes de poulet tandoori
Brochettes de gambas au lard
Brochettes de Bœuf marinée Thai
Brochettes de Thon marinée au balsamique crumble de cacahuètes

ATELIER BLINIS

Blinis de saumon à l'huile de noisette et sésame
Blinis de chèvre chaud et chips de poitrine fumé

MIGNARDISES SUCREES

Pana cotta coco coulis exotique
Craquant cacao ananas caramel
Choux pistache framboise
Mini pomme d'amour sur sablé aux épices douces
Mini fondant au chocolat



NOS PLATS A PARTAGER (minimum de 10 portions)

Paella entre terre et mer (poulet, chorizo, moules, crevettes et encornets)

Rougaille saucisse minimum (saucisse fumée et nature)

Porcelet en basse température servit avec pommes de terre grenaille et haricots vert au beurre d'ail

Choucroute de la mer au beurre blanc (lieu fumé, saumon et merlu)

Tartiflette et mesclun de salade (lardons)



BUFFET CAMPAGNARD

Assortiment de salades composées et charcuterie

Salade caprèse (pâtes, tomates, billes mozzarella et pesto) Salade de Riz niçoise (riz, olives, maïs, thon et tomates) Salade (pommes de terre, saumon, oignons rouges, ciboulette et mayonnaise)

Viande froide (rôti de porc, rôti de bœuf et poulet rôti) et chips

Assortiment de tartes