



CARTE DE SAISON

AUTOMNE - HIVER



NOS PIÈCES FROIDES

Nos Bouchées Incontournables

Gamme Harmonie

Carotte à la Cardamome & Pickles de Petits Légumes 🌿✂️

Crèmeux d'Avocat & Mini Blini 🌿

Mirepoix de Courge & Pignons de Pin Torréfiés 🌿

Tartelette aux Légumes Colorés & Crème de Framboise 🌿

Ceviche de Cabillaud, Échalotes, Ciboulette & Aneth

Cheesecake au Saumon

Cubes de Saumon Mariné au Citron Vert

Effiloché de Poisson au Citron & Laurier

Mousse de Cabillaud à la Moutarde

Saumon Gravlax & Baies Roses

Tataki de Thon aux Agrumes

Pommes de Terre Confites & Crème au Chorizo

Poulet Teriyaki & Sésame

Roulé de Carpaccio de Boeuf, Pesto & Parmesan

Spécial Automne (du 21 Sept. au 20 Décembre) :

Sablé de Parmesan & Douceur de Patate Douce 🌿

Spécial Hiver (du 21 Décembre au 20 Mars) :

Croustillant de Légumes d'Hiver & Mousse de Moutarde 🌿

Gamme Symphonie

+ 0,20€ HT par pièce

Picorette de Chèvre Coloré 🌿

Pommes de Terre Confites & Crème à la Ricotta 🌿

Tofu Teriyaki & Sésame 🌿

Maki de Saumon ✂️

Mini Blini, Crème Balsamique & Oeufs de Truite

Noix de Saint-Jacques & Nage de Yuzu

Sablé de Saumon & Guacamole

Tartelette aux Crevettes au Curry & Avocat

Tartare de Saint-Jacques & Mangue

Tartare de Crevettes & Mangue

Croquant de Noix, Canard Fumé & Crèmeux au Cumin

Croustillant de Boeuf & Oignons Caramélisés

Toast de Foie Gras & Chutney d'Échalote

Tartelette au Canard Confit & Citron Vert

Spécial Automne (du 21 Sept. au 20 Décembre) :

Demi-Sphère de Poivron Rouge aux 3 Poivres 🌿

Spécial Hiver (du 21 Décembre au 20 Mars) :

Gésiers de Canard & Pignons de Pin Torréfiés



Nos Mini-Burgers & Briochés Froids

Gamme Harmonie

Club Sandwich : Saumon Gravlox & Crème d'Aneth
 Club Sandwich : Poulet, Crème de Moutarde & Pesto
 Mini-Burger Cantal & Confit d'Oignon Rouge 🌿
 Mini-Burger Chèvre & Tomatade 🌿
 Mini-Burger Charcuterie, Emmental & Crème de Persil
 Wrap : Saumon Gravlox & Crème d'Aneth
 Wrap : Charcuterie & Crème aux Herbes

Spécial Automne (du 21 Sept. au 20 Décembre) :

Club Sandwich : Courge Rôtie au Miel & Cantal 🌿

Gamme Symphonie

+ 0,10€ HT par pièce

Mini-Burger Rillettes de Poisson aux Herbes
 Mini-Burger Boeuf aux Épices & Roquette ✂
 Mini-Burger Effiloché de Boeuf & Sauce à l'Oignon Rouge
 Navette : Petits Légumes & Curry 🌿
 Navette : Saumon Gravlox & Crème d'Aneth
 Navette : Charcuterie, Comté & Tomatade
 Focaccia : Poivron Confit & Burrata 🌿
 Focaccia : Pesto & Jambon Blanc

Spécial Hiver (du 21 Décembre au 20 Mars) :

Navette : Foie Gras & Confit d'Oignon

Nos Plateaux de Dips et Légumes Croquants

Cervelle de Canuts 🌿

Tomates à l'Ail 🌿

Guacamole au Piment d'Espelette 🌿

Spécial Automne (du 21 Sept. au 20 Décembre) : Cervelle des Canuts au Fenouil 🌿

Spécial Hiver (du 21 Décembre au 20 Mars) : Houmous de Panais 🌿

Houmous 🌿

Tapenade au Pesto Rouge 🌿



✂ = Voyages du chef
 🌿 = Végétarien



Nos Pièces Froides

Nos Hors d'Oeuvre

Gamme Harmonie

Carottes à la Cardamome & Pickles de Légumes 
 Déclinaison de Choux Colorés, Cacahuètes & Vinaigrette Soja 
 Velouté de Potiron au Lait de Coco & Graine de Courge 

Mousseline de Courge Muscade & Cabillaud
 Salade de Saumon au Citron Vert

Pommes Grenailles, Effiloché de Canard & Sauce à l'Oignon Rouge
 Salade de Poulet Teriyaki & Sésame 
 Mousseline de Panais & Chips de Jambon

Spécial Automne (du 21 Sept. au 20 Décembre) :
 Crémeux de Courge & Noix de Pécan 

Gamme Symphonie

+ 0,20€ HT par pièce

Dés de Panais Caramélisés à la Crème au Roquefort 
 Crème de Butternut aux Châtaignes & Pignons de Pin 
 Salade de Tofu Teriyaki & Sésame  

Saumon ou Thon façon Poké Bowl
 Crème de Panais & Poisson

Panna Cotta aux Tomates Confites & Crème Spianatta
 Pommes Mitrailles, Gésiers de Canard & Pignons de Pin Torréfiés
Spécial Hiver (du 21 Décembre au 20 Mars) :
 Crémeux de Courge & Truite Fumée



Nos Planches

Charcuterie, Sélection Maître Restaurateur : Chiffonnade de Jambon, Coppa, Spianatta...
 Sélection de Fromages : Crottin de Chèvre, Comté, Brillat Savarin...

 = Voyages du chef

 = Végétarien





NOS PIÈCES CHAUDES

Nos Pièces Chaudes

Nos Cassolettes

Gamme Harmonie

Crumble de Légumes à l'Ail 
 Gratin de Ravioles St-Marcellin 
 Risotto au Parmesan & Légumes Colorés 

Saumon au Parmesan & Petits Légumes Rôtis
 Mousseline de Courge Muscade & Cabillaud

Effiloché de Porc façon Pulled Pork ✂
 Rognon à la Moutarde
 Effiloché de Canard & Jus Corsé

Spécial Automne (du 21 Sept. au 20 Décembre) :
 Velouté de Courge & Pignons de Pin 

Gamme Symphonie

+ 0,30€ HT par pièce

Dahl de Lentilles Corail & Légumes de Saison 
 Gratin de Ravioles Champignons 
 Purée de Céleri Rave, Chou-Fleur & Noix de Cajou 

Crèmeux de Chou-Fleur au Curry & Dorade
 St-Jacques Gratinées & Petits Légumes

Agneau aux Fruits Secs façon Tajine ✂
 Mafé à la Guinéenne ✂
 Purée de Céleri Rave, Chou-Fleur & Copeaux de Jambon Serrano

Spécial Hiver (du 21 Décembre au 20 Mars) :
 Mousseline de Panais, Saumon & Citron Vert 

✂ = Voyages du chef
 = Végétarien



Nos Mini-Brochettes

Gamme Harmonie

Brochette : Bavette Marinée au Thym Citronné
 Brochette : Poulet Mariné au Citron

Gamme Symphonie

+ 0,30€ HT par pièce

Brochette : Tofu au Teriyaki 
 Brochette : Boeuf façon Yassa & Banana Loco ✕
 Brochette : Magret de Canard, Pommes de Terre & Confit d'Oignon

Nos Bruschettas et Fingers Food

✕ = Voyages du chef
 = Végétarien

Gamme Harmonie

Falafel & Sauce Aigre Douce 
 Mini-Bruschetta Bleu, Miel & Noix 
 Mini-Chausson Mozza & Basilic 
 Mini-Quiche Saumon, Curry & Crème à la Coco
 Mini-Quiche Thon & Curry
 Toast Chèvre, Miel & Romarin 

Gamme Symphonie

+ 0,30€ HT par pièce

Crevette Marinée au Sésame & Piment d'Espelette
 Mini-Bruschetta Poulet, Cantal, Moutarde & Tomates à l'Ail
 Mini-Bruschetta Saumon, Crème au Thym & Radis Noir Mariné
 Mini-Bruschetta Campagnarde : Saint-Nectaire & Jambon Sec
 Mini-Chausson Viande Hachée & Épices Kofte ✕
 Mini-Croque Jambon & Fromage Gratiné aux Morilles



Nos Pièces Chaudes

Nos Mini-Burgers et Briochés Chauds

Gamme Harmonie

Mini-Burger de Jeffnie : Tomate à l'Ail, Chèvre & Miel 

Mini-Burger de Papa : Steak Haché, Saint-Nectaire & Jambon Sec

Mini-Burger de Juliette : Poulet, Cheddar & Sauce BBQ

Mini-Burger de Bastien : Boeuf, Sauce Tartare & Cheddar

Mini-Burger de Léon : Steak Haché, Comté & Confit d'Échalotes

Mini-Saucisson Brioché au Confit d'Oignon Rouge

Gamme Symphonie

+ 0,20€ HT par pièce

Mini-Burger de Bilal : Saumon & Aïoli

Mini-Burger de Hugo : Effiloché de Canard & Oignon Rouge

Mini-Burger de Johann : Steak haché, Bacon & Cheddar

Mini-Burger Rossini : Steak Haché & Foie Gras

Mini-Burger Signature du Chef Abdou : Steak Haché, Sauce au Rhum & Champignons 

 = Voyages du chef

 = Végétarien



NOS DESSERTS

Nos Mignardises Sucrées

Gamme Harmonie

Crème de Vanille & Caramel Beurre Salé
 Crumble de Fruits
 Crumble Pomme & Cannelle
 Dessert Gourmand aux Fruits & Spéculoos
 Fruits de Saison Caramélisés
 Gâteau Malou aux Petits Beurres & Chocolat
 Lemon Curd & Meringue
 Moelleux Chocolat & Noisettes
 Tartare de Fruits Frais
 Tartelette Praline
 Brochette de Fruits Frais



Gamme Symphonie

+ 0,10€ HT par pièce

Dés de Pommes Pochées à la Fleur d'Hibiscus ✕
 Financier Pistache & Framboise
 I Baci Di Alassio & Ganache Chocolat/Vanille ✕
 Mousseline de Pommes au Rhum
 Rocher aux Amandes 🍪
 Sablé au Chocolat
 Tartelette aux 2 Chocolats & Vanille
 Tartelette au Caramel & Noix de Pécan
 Tartelette au Citron & Cassis
 Mini-Cake à la Groseille & Amande
 Tartelette Framboise & Ganache au Chocolat Blanc

✕ = Voyages du chef
 🍪 = Uniquement en service



Nos Mignardises de Pâtissier

Proposés par plateaux de 48 pièces individuelles, avec 6 à 8 pièces de chaque variété

Plateau Mélodie (+0,30€ par Mignardise) : *Financier Pistache/Abricot, Fraisier, Éclair, Almondine & Crèmeux Citron, Opéra, Crumble & Crèmeux Caramel, Crumble & Compotée Framboise, Crumble & Ganache Chocolat*

Plateau Tablature (+0,40€ par Mignardise) : *Assortiment de Choux Chocolat, Caramel, Vanille, Framboise, Citron et Pistache*

Plateau Harmonie (+0,50€ par Mignardise) : *Chou au Crèmeux Caramel & Chocolat au Lait, Biscuit au Cacao & Fleur de Sel, Crumble à la Gelée Framboise & Mousse Vanille, Biscuit Coco & Gelée de Fraise, Financier Coco & Mangue/Passion, Meringue Chocolat Gianduja & Noisette*

Plateau Symphonie (+0,70€ par Mignardise) : *Mont-Blanc Chou Praliné, Lingot Citron, Opéra, Dôme Fruits Rouges, Tatin de Pomme, Rocher Chocolat, Spirale Mangue*



Nos Desserts de Pâtissier

PARTS D'ENTREMETS

Saveur du Japon : *Biscuit Joconde au Thé Vert Matcha, Compotée Mangue/Passion, Mousse Yuzu & Glaçage Chocolat Blanc*

Panna Cotta Framboise : *Biscuit Joconde, Croustillant au Chocolat Blanc, Compotée de Framboise*

Mangue/Passion : *Biscuit Joconde, Compotée Mangue/Passion, Mousse Chocolat Blanc*

Royal Chocolat : *Biscuit Dacquoise, Croustillant Praliné, Mousse Chocolat Noir*

Tarte : *Tatin, Myrtille, Framboise, Pommes, Abricot, Amande/Poire, Citron Meringuée*
Flan pâtissier

Pièce montée de choux (+ 2€ par personne) : *Vanille, Chocolat, Praliné, Pistache (Fraise, Framboise.. sur demande)*

Pièce montée de macarons (+ 2€ par personne) : *Vanille, Chocolat, Caramel, Pistache, Framboise, Fraise (autres sur demande) - Possible sur une base de 24, 40, 60, 84 ou 112 macarons*

Number Cake *sur devis*

Wedding Cake *sur devis*



Petit-Déjeuner & Pause Sucrée

Nous proposons différentes formules pouvant également inclure des mignardises sucrées (cf. page n°11)

Viennoiseries

Croissant ou Mini-Croissant

Pain Chocolat ou Mini-Pain Chocolat

Pain Raisin ou Mini-Pain Raisin

Chausson aux Pommes

Brioche au Beurre

Financier : *Nature, Amande, Mange/Passion*

Pâtisseries

Cake : *Financier Citron, Marbré Chocolat, Citron Pavot, Banane Caramel*



NOS MENUS

Menu Harmonie

Courgette Façon Mendant, Caviar d'Aubergine & Tagliatelle de Légumes 🌿

Déclinaison de Carottes & Chèvre Frais à la Vinaigrette d'Agrumes 🌿

Crevettes aux Épices & Espuma Coco

Saumon Gravlax & Baies Roses

Magret de Canard Fumé & Velouté de Carottes

Dos de Cabillaud à la Sauce Vierge

Filet de Saumon & Crème de Parmesan

Suprême de Volaille au Citron & Estragon

Pluma de Porc Ibérique & Jus Corsé

Servi sans accompagnement : Risotto au Parmesan & Légumes Colorés 🌿

Servi sans accompagnement : Risotto de Quinoa, Légumes & Graine de Courge 🌿

Accompagnement Légumes & Féculents à sélectionner sur la page 18

🌿 = Végétarien



Menu Symphonie

+ 2,5€ HT par entrée

Courge Braisée, Burratina, Concassé de Noisette & Pistache 🌿

Carpaccio de Dorade, Huile Pimentée, Gel au Citron & Pickles de Radis

St-Jacques Gratinées à la Crème d'Ail

Foie Gras Maison & Gelée de Cassis

Vitello Tonnato Revisité, Coulis de Roquette & Croustillant de Câpres

+ 4,5€ HT par plat

Dos de Bar & Sauce Cresson (ou Bisque d'écrevisse avec supplément)

Filet de Dorade Royale & Sauce du Chef

Grenadin de Veau au Thym

Paleron de Boeuf & Jus Corsé au Thym Citronné

Souris d'Agneau Confite au Thym

Servi sans accompagnement : Dahl de Lentilles Corail & Légumes Rôtis 🌿

Servi sans accompagnement : Parmigiana aux Morilles 🌿

Accompagnement Légumes & Féculents à sélectionner sur la page 18



🌿 = Végétarien





+ Accompagnement Légumes

Légumes Rôtis de Saison

Flan de Légumes

Spécial Automne : Écrasé de Courge

Spécial Hiver : Purée Lisse de Panais

+ Accompagnement Féculents

Écrasé de Pomme de Terre

Pommes Grenailles

Gratin de Pomme de Terre

Riz Pilaf (*uniquement pour Poisson*)





NOS PLATEAUX REPAS

Spécial Automne (du 21 Sept. au 20 Décembre)

Spécial Hiver (du 21 Décembre au 20 Mars)

Entrée

Courge Braisée, Burratina, Concassé de Noisette & Pistache 

Courgette Façon Mendiant, Caviar d'Aubergine & Tagliatelle de Légumes 

Déclinaison de Carottes & Chèvre Frais à la Vinaigrette d'Agrumes 

Carpaccio de Dorade, Huile Pimentée, Gel au Citron & Pickles de Radis

Crevettes aux Épices & Espuma Coco

St-Jacques Gratinées à la Crème d'Ail (+1€)

Saumon Gravlax & Baies Roses

Foie Gras Maison & Gelée de Cassis (+1€)

Magret de Canard Fumé & Velouté de Carottes

Vitello Tonnato Revisité, Coulis de Roquette & Croustillant de Câpres



Plat

Dos de Bar & Sauce Cresson

Dos de Cabillaud à la Sauce Vierge

Filet de Dorade Royale & Sauce du Chef

Filet de Saumon & Crème de Parmesan

Emincé de Poulet au Citron & Estragon

Effiloché de Porc & Jus Corsé

Emincé de Veau au Thym

Dahl de Lentilles Corail & Légumes Rôtis* 

Parmigiana aux Morilles* (+1€) 

Risotto au Parmesan & Légumes Colorés* 

Risotto de Quinoa, Légumes & Graine de Courge* 

+ Accompagnement Légumes

Légumes Rôtis de Saison

Flan de Légumes

Spécial Automne : Écrasé de Courge

Spécial Hiver : Purée Lisse de Panais

+ Accompagnement Féculents

Écrasé de Pomme de Terre

Pommes Grenailles

Gratin de Pomme de Terre

Riz Pilaf



*Tous nos Plats végétariens comprennent déjà des accompagnements

 = Végétarien

Fromage

Sur demande...

Dessert

Gâteau Malou aux Petits Beurres & Chocolat

Moelleux Caramel

Tartelette *au Caramel & Noix de Pécan*

Tartelette *Chocolat*

Tartelette *Praline*

Crumble de Fruits

Fruits de Saison Caramélisés 

Dessert Gourmand aux Fruits & Spéculoos

Salade de Fruits Frais au Romarin 

Tartelette *Fruits de Saison*

Tartelette *Citron & Basilic*

PARTS D'ENTREMETS (supplément d'1,50€ par plateau)

Framboisine : Mousse Chocolat Noir, Crémeux Vanille, Confit Framboise, Biscuit
Chocolat sans Farine 

Rubis : Mousse Vanille, Coulis Fruits Rouges, Biscuit Amandes

Exotique : Mousse Exotique, Biscuit Coco, Mangue, Ananas

Triomphe : Mousse Chocolat Noir - Lait - Blanc, Biscuit 

Tube Automne : Mousse Chocolat Noir, Crémeux Caramel Beurre Salé, Sablé Breton

 = Sans Gluten

