

BOISSONS ALCOOLISEES

punch des îles ou pétillante, soupe pétillante, sangria rouge ou blanche, cocktail californien (rose, pamplemousse, jus d'orange), cocktail charentais (cognac, sirop d'orange, Schweppes), cocktail Philadelphia (rhum ambré, cognac, crème de pêche, limonade), mojito, pineaujito,

CHAMPAGNE THOMAS HATTE

Brut classique 14.5€/bte

Prestige 17€/bte

BOISSONS NON ALCOOLISEES

*Coca zéro, jus de fruits, eau plate, eau pétillante, thé à la pêche, bar à sirops

GRIGNOTAGE

*bocaux provençaux (tapenade, anchoïade, caviar d'aubergine)

*arbre de légumes (carottes, tomates cerise, cèleri, radis.....)

*quartier de melons à la menthe ciselée

*chips de légumes frits

REDUCTIONS SALEES froides

*Petits choux : mousse jambon emmental fleur de paprika,

*Petits choux : mousse poulet tartare

*Petits choux : mousse saumon fumé crème ciboulette

*Petits choux : mousse gésier confiture d'oignon

*Wraps : fromages aux herbes jambon vendéen

*Wraps : roulé mexicain,

*Wraps : roulé saumon fumé crème aneth citron et salade iceberg

*Mini tapas : omelette oignon poivron piquée avec tranche de chorizo viande et olive noire à la grecque

*Mini tapas : tartine de pain grille ratatouille et caviar d'aubergine,

*Mini tapas : tortilla et compotée de tomate

*Mini tapas : brandade de morue

*Mini tapas : mini paella froide

*Mini pain burger : foie gras et confit de figue

**Mini zakouski fourre à la mousse fromage aux noix et herbes fraîches*

*sushi maison

*Mini club sandwich de la mer

*Roulé asiatique maison

*Roulé à la petite viande mexicaine

*Mini demi-baguette au fromage frais et jambon vendéen

*Navette rillettes et chorizo

*Mini pain burger : jambon fumé brousse de brebis

*Mini pain burger : des de saumon fumé sur mascarpone à la tomate confite)

*Roule jambon fumé et fromage frais au sel de Guérande

*Roulé tomate et émincé de filet de poulet aux poivrons la mexicaine

- *Légumes confits et chips de parmesan
- *Toast grille de boudin aux oignons sur sa confiture
 - *Roulé mexicain à la petite viande
- *Pain suédois, saumon fumé et sa crevette à la crème d'aneth et de ciboulette)
 - *Toast grille de boudin aux oignons sur sa confiture
 - * Blenis à la crème de thon, tapenade poivron et demi œuf de caille
 - *Roulé saumon fumé, salade iceberg et sauce tartare
- * mini club sandwiches (pain de mie, poisson blanc, surimi, sauce cocktail au cognac) Ou(pain de mie, poivron cuit, salade, légumes chinois, sauce curry) Ou(pain de mie aux céréales, hampe de bœuf cuite et marinée, oignons, sauce tartare),
- *LE BRETON(crêpe au blé noir à la mousseline de saumon) Ou(crêpe au blé noir aux oeufs brouillés et tomate),
- *LE NORDIQUE(pain suédois , saumon fumé et sa crevette à la crème d'aneth et de ciboulette),
- *LE CHARCUTIER (Boudin noir sur toast sur lit d'oignons),
- *LE PROVENCALE (pain toasté, compotée d'olive et d'oignon et concassée de tomate), Ou(Brochette de feta, mozzarella et tomate cerise marinées au basilic), Ou(Omelette aux poivrons,rondelle de chorizo, olives moires sur brochettes),
- *LE SAVOYARD (pain blanc,reblochon, charcuterie le tout toaster au four),
- *LE GRECQUE (Galette de blé roulée à la crème de feta aux épices et sa feuille de vigne aux riz),
 - *mini cake divers goûts
 - *Chaud froid de poulet crème,
 - *Chaud froid de dorade crème au safran

REDUCTIONS SALEES chaudes

- *accras de morue
- *briochette d'escargots persillés,
 - * bouchée vapeur
 - *mini nems
 - *Mini hot-dog
 - *mini samossas
 - *pruneau au bacon
- *Samossa de petits légumes aux épices
- *Quiche lorraine (lardon et champignons)
 - * Pizza (poivron, oignon, fromage)
 - *Quiche 4 fromages
- *Le savoyard (pain blanc, reblochon, charcuterie le tout toaster au four)

SROUPES FROIDES

- *Gaspacho Andalou
- *gaspacho tomate basilic
- *Carottes cumin
- *concombre et chesse cream

* gaspacho d'asperges et son émincé

VERRINES

Salade de perles marine et crème yogourt basilic

*boulghour libanais et crème yogourt au coriandre

*Verrine mousse d'avocat et compotée de tomates fraîches

*Verrine de lentilles cuisinées, saumon mariné citron et crème ciboulette

*Verrine de miettes de crabe et émincé de gambas au jus de citronnelle

*Rillette de saumon pesto

*Tartare de légumes crème de chèvre à l'huile d'olive

*Verrine de queues d'écrevisses à la crème homardine

*Verrine de crustacés « cappuccino »

*verrine de dorade marinée huile de pépin de courge et jus de yuzu

*Verrine de trio de caviar de légumes

*Verrine confiture d'oignons et mousse de boudin noir

*Sole tropicale marinée sur tartare de courgettes

*Petites crevettes aux épices à la mirepoix de légumes et julienne de pomme

*Petites noix de saint jacques à la petite purée de légumes et pesto

*Moules à la gelée de vin blanc au saumon fumée et crème aux herbes

*Dés de saumon vapeur à la crème de beurre rouge et de lentilles

*Mini boules de légumes glacées au cumin et gelée de groseilles sur brochette

Magret de canard puis sot l'y laisse de poulet puis hampe de bœuf mariné au jus de morilles sur brochette

*Petite ratatouille au guacamole au piquillos et rondelle d'andouille poêlée

Coulis de mascarpone et pesto et tomate séchée

*Purée de fruits à l'émulsion de bloc de foie gras et chiffonnade de jambon cru

*Velouté de potiron et sa crème de tomate au romarin, Lard frit et fondue d'oignons au vin rouge

*Ratatouille de légumes et blanc de volaille

*Carpaccio de saumon frais à la chantilly aux herbes

*Ragoût d'écrevisses à la crème de homard

*Salpicon de pomme de terre et de saumon fumé à la ciboulette

*mousse de thon aux petits légumes confit à l'huile de pépin de courge

* crème de crustacés à la chantilly de piment d'Espelette

*Verrine de moules et pétoncles au coulis de safran

*Verrine perle marine, tartare courgette, poivron et mascarpone tomate

*Verrine mousse de betterave et mousse de chèvre frais au cumin

BUFFET « DECOUPE »

*Jambon Serrano et copeau de parmesan

*Foie gras mi- cuit entier et toast de pain grillé, confiture d'oignons et confit de figes

*Saumon frais marine aux herbes et agrumes servi sur toast grillé et pipette de jus de citron

BUFFET D'HUITRES

*3 Huîtres n°3/pers (ou 4 n°4 /pers) sur présentation « Barque », citron, vinaigre d'échalotes

BUFFET SUSHI

NIGUIRI, maki, california roll

BUFFET BROCHETTES

*Tomate cerise et mozzarella pesto

*Bille de melon marinée au vieux pineau et menthe ciselés

*Emmental raisin

*Ananas poulet

BUFFET PLANCHA

*Pétoncle persillade

*Crevette thaï

*Anneaux d'encornet safran

*volaille gingembres et herbes

*bœuf tonkinois

*Canard au miel

BUFFET WOK

**thai*

**végétarien*

**bœuf et volaille à la mexicaine*

PAIN SURPRISE

* Terre et /ou mer

PIECES SUCRES

*Mousse poire, mousse caramel beurre salée et grain pralin

*Tartelette marmelade fruits rouges

*Tartelette pomme poire crumble

*Mousse ananas et sa compotée de fruits vanille

*Sucette choux crème mousseline enrobé chocolat

*Verrine mousse fruits rouges

*Mini cheese cake aux fruits

*Mini coulant au chocolat

*Mini cup cake

*Mini baba au rhum chantilly

*Mini crème caramel

*Mini tartelette aux fruits rouges et crumble

- *Macarons divers
- *Mini tartelette citron et meringue,
- *Mini mousse chocolat et caramel ou mousse miel
 - * Mini crème brûlée
 - *Mini rocher meringue coco
- *Mousse chocolat blanc et framboise
 - *Mini éclair
 - *Mini beignet
 - *Brochette de fruits frais
 - *Opéra au coulis de framboise
 - *Mini chou ganache chocolat
- *Dés de Poire au vin au riz au lait et coulis
- *Fruits exotiques en sirop au caramel au litchi et crémeux à la noix de coco
 - *Ananas caramélisés à la cannelle et sauce caramel
 - *Mini brownie noix de pécan
 - * Tiramisu
 - *Mousse nougat
 - *Mousse poire caramel
 - * Mousse spéculos chocolat
 - *Mousse pomme cannelle
 - *Crème brûlée fruits rouges
 - *assortiments de biscuits (cookies, sablé,.....)
 - *Cannelé

BAR A BARBE A PAPA

BAR POP CORN

BAR A YAYOURT GLACE ET SES COULIS

BAR A BONBONS

FONTAINE A CHOCOLAT