

IDÉES APÉRITIVES



Canapés

Opéra de saumon fumé	1,60 €
Saumon gravlax, betterave tarama	1,70 €
Rouget rôti, piment d'Espelette, tarama	1,80 €
Sphère de courgettes à la menthe	1,70 €
St Jacques poêlées, œuf de truite	2,10 €

Voile de radis

Radis blanc, crevettes sautées, menthe fraîche	1,60 €
Radis bleu, saumon crème de raifort	1,60 €
Radis bleu, croquant de légumes	1,60 €

Bourse feuille de soja

Colombo de crevettes, petits légumes	1,80 €
Rillettes de thon, fines herbes	1,60 €
Légumes sautées croquant, ras el hanout	1,60 €
Fricassée de champignons à la coriandre	1,60 €
Pressé de crabe, croquant de légumes sautés	2,00 €

Tartelettes

Jardin d'Italie	1,90 €
Crèmeux d'aubergine, noisettes torréfiées	1,80 €
Bille de foie gras laquée, fruits rouge	2,00 €

Fraîcheur de légumes

Carottes bicolores, fromage frais au pistou	1,40 €
Pommes de terre vitelottes, fromage frais aux noix ⁽¹⁾	1,50 €
Pommes de terre safranées, compotée oignons balsamique	1,50 €
Mini concombre, confit de légumes	1,70 €

Minis Blinis

Saumon gravlax, tarama, œufs de truite	1,70 €
Crevettes sautées au curry	1,60 €
Mousse de canard, figues confites	1,40 €

Prix la pièce

Brochettes

Serrano, menthe, abricot	1,60 €
Carré italien, antipasti	1,70 €
Tortilla aux légumes	1,50 €
Tortilla au thon	1,50 €
Cannelloni de bœuf séché, ciboulettes	1,70 €
Cannelloni de saumon	1,70 €
Poulet à la provençale	1,60 €
Poulet gramolata	1,60 €
Poulet curry coco	1,60 €
Poulet grill Texan	1,60 €

Navettes

Poulet à la provençale, salade	1,50 €
Saumon à l'aneth, salade	1,50 €

Brushetta

Brushetta végétarienne	1,70 €
Brushetta crevettes sautées, miel de thym	1,70 €

Pièces chaudes

Feuilleté épinard et aneth	1,60 €
Feuilleté aux olives	1,60 €
Feuilleté fromage, menthe	1,60 €
Boulettes d'agneau et veau à la menthe	1,60 €
Beignet de courgettes au fromage	1,60 €
Beignet d'aubergines, fromage	1,60 €
Croustillant de seiche	1,60 €
Brochettes de poulet à la provençale	1,60 €
Brochettes de poulet gramolata	1,60 €
Brochettes de poulet curry coco	1,60 €
Brochettes de poulet grill Texan	1,60 €

Verrines

Tzatzki au concombre	3,00 €	Houmous de pois chiche	3,00 €
Ktipiti aux poivrons et pignons torréfiés	3,00 €	Lentilles aux échalotes confites	3,00 €
Poivrons grillés	3,00 €	Briami ratatouilles confites	3,00 €
Caviar d'aubergine	3,00 €	Mousse de tarama	3,00 €
Verrine de crevettes marinées, curry de légumes croquants œufs de truite	4,50 €		
Verrine de St-Jacques rôties, crème de panais	4,50 €		
Verrine de homard, panacotta de fenouil et crèmeux d'asperges vertes	4,50 €		
Verrine de ceviche de daurade combawa, mousse de choux-fleur, jus de grenade	4,50 €		
Verrine de salade de lentilles, confit d'oignons balsamique, veau vitello, vinaigrette framboises	4,50 €		
Verrine de ceviche de saumon fines herbes, panacotta de topinambour et son cœur saumon betteraves	4,50 €		

Cuillères

Cuillère de rouget rôti à l'italienne	2,80 €
Cuillère de St-Jacques poêlées, céleri à la vanille	3,00 €
Cuillère de lentilles oignons balsamique, veau vitello	3,80 €
Cuillère de daurade ceviche, chutney mangue-ananas	3,00 €
Cuillère de crevettes marinée, curry de légumes croquants œufs de truite	3,00 €

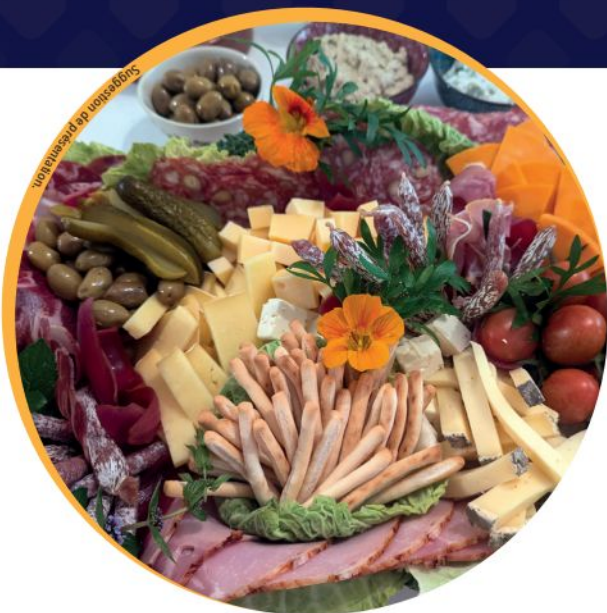
Pièces sucrées

Mini Tartelettes			1,80 €
• Citron meringuée	• Vanille - fruits rouges	• Vanille - fraises	
• Pistache - framboises	• Vanille - framboises	• Cacao et chocolat noir	
Mini cupcakes			1,80 €
• Vanille - chocolat	• Vanille - coco	• Pistache - framboises	
• Vanille - framboises	• Vanille - fruits rouge	• Chocolat - pistache	
• Vanille - spéculoos			
Macarons 3,5 cm			1,50 €
• Vanille - chocolat noir	• Chocolat au lait	• framboises	
• Chocolat blanc	• Pistache		
Macarons 4,5 cm			2,50 €
• Vanille	• Cassis	• Chocolat noir	
• Coco	• Framboises	• Chocolat au lait	
• Pistache	• Praliné	• Chocolat blanc	
• Citron yuzu			

Commande 72H à l'avance avant la livraison, pour un minimum de 10 personnes.



COMPOSITIONS FORMULES



Boîtes apéro

Au choix :

- Composition charcuterie et fromage
- Composition charcuterie
- Composition fromage

4/6 personnes
Environ 600 g

50€HT
55€00
TTC

10/12 personnes
Environ 1,5 kg

90€HT
99€00
TTC

Corbeille de crudités⁽²⁾

Une corbeille de crudités façon "dips" servis avec une crème acidulée.

10/12 personnes
Environ 1,6 kg

45€HT
50€00
TTC

Supplément de sauce si nécessaire environ 160 g chacun :

- Tzatziki 5,20 €
- Ktipiti de poivrons, pignons torréfiés 5,20 €
- Caviar d'aubergine 5,20 €
- Houmous de pois chiche 5,20 €

Corbeille de fruits⁽²⁾

Une corbeille généreuse de fruits frais, minutieusement sélectionnés et découpés avec soin, idéale pour apporter une touche de fraîcheur et de couleur à vos événements.

10/12 personnes
Environ 1,6 kg

45€HT
50€00
TTC

Formule Cussy

8 pièces
par personne

12€HT
13€20
TTC

- Bruschetta végétarienne
- Brochette de serrano, abricot
- Voile de radis, crevettes menthe
- Tortilla au thon
- Blinis saumon betteraves
- Carottes bicolores, fromage frais au pistou
- Opéra de saumon fumé
- Bourse fricassée de champignons à la coriandre

Formule Millery⁽³⁾

8 pièces salées froides
+ 4 pièces sucrées
par personne

20€HT
22€00
TTC

- Bruschetta végétarienne
- Brochette de serrano, abricot
- Voile de radis, crevettes menthe
- Tortilla au thon
- Blinis saumon betterave
- Carottes bicolores, fromage frais au pistou
- Opéra de saumon fumé
- Bourse fricassée de champignons à la coriandre
- Tartelette citron meringuée
- Tartelette cacao et chocolat noir
- Cupcake vanille - spéculoos
- Macaron framboises

Formule Chissay⁽³⁾

12 pièces salées froides
+ 5 pièces chaudes
par personne

26€HT
29€00
TTC

- Tortilla au thon
- Blinis saumon betterave
- Opéra de saumon fumé
- Bruschetta végétarienne
- Brochette de serrano, abricot
- Voile de radis, crevettes menthe
- Cannelloni de bœuf séché, ciboulette
- Carottes bicolores, fromage frais au pistou
- Bourse fricassée de champignons à la coriandre
- Pommes de terre fromage frais aux noix
- Financier de rouget rôti piment d'espelette tarama
- Bourse de légumes croquants ras el hanout
- Beignet de courgettes au fromage
- Feuilleté aux olives
- Feuilleté aux épinards et aneth
- Boulette keftedes
- Croquette d'aubergines

Formule Lucenay⁽³⁾

10 pièces salées froides
+ 5 pièces chaudes + 5 pièces sucrées
par personne

31€HT
35€81
TTC

- Bruschetta végétarienne
- Brochette de serrano, abricot
- Voile de radis, crevettes menthe
- Blinis saumon fumé, œufs de truite
- Carottes bicolores, mascarpone à l'aneth
- Opéra de saumon fumé
- Cannelloni de bœuf séché
- Bourse fricassée de champignons à la coriandre
- Voile de radis bleu, saumon raifort
- Pommes de terre vitelotte, fromage frais aux noix⁽¹⁾
- Feuilleté aux olives
- Friture de courgette au fromage
- Feuilleté épinard à l'aneth
- Boulette d'agneau à la menthe
- Beignet d'aubergines
- Tartelette citron meringuée
- Tartelette cacao et chocolat noir
- Cupcake vanille - spéculoos
- Macaron framboises
- Macaron pistache

La liste des allergènes est disponible sur simple demande. (1) En fonction des saisons. (2) À partir de 20 personnes prix dégressifs nous consulter. (3) Formules à commander 72H à l'avance avant la livraison, pour un minimum de 10 personnes.

PLATEAUX BUFFET



Plateaux repas

L'échappée Méditerranéenne

25€HT
27€50
TTC

- ♦ Boulettes d'agneau et veau sur lit de taboulé
- ♦ Tzatziki
- ♦ Involtini de courgettes grillées, parme et roquette
- ♦ Salade de carottes coriandre
- ♦ Tartelette chocolat praliné

L'Atelier des Saveurs

26€HT
29€15
TTC

- ♦ Brochette de volaille marinée, boulgour cuisiné
- ♦ Caviar d'aubergine
- ♦ Feuilleté épinard et aneth
- ♦ Salade du soleil
- ♦ Tartelette vanille - fruits rouges

Le Végétarien savoureux



27€HT
29€70
TTC

- ♦ Salade de pâtes de langue d'oiseau légumes sautés et champignons
- ♦ Beignets de courgettes au fromage
- ♦ Houmous pois chiche
- ♦ Taboulé vert
- ♦ Salade de fruits frais

Le gourmet de saison

30€HT
33€00
TTC

- ♦ Cuisse de volaille fermière farcie aux champignons basse température rôti mêlé de légumes de saison
- ♦ Houmous
- ♦ Poivrons grillés
- ♦ Salade grecque
- ♦ Salade de fruits frais

Le prestige marin

32€HT
35€20
TTC

- ♦ Carpaccio de Daurade gravlax, citron vert houmous
- ♦ Veau vitello, artichaut, tomates, parmesan
- ♦ Poivrons grillés
- ♦ Salade grecque
- ♦ Trianon

Entre terre et mer

32€HT
35€20
TTC

- ♦ Filet de rascasse poêlé sur lit de pois cassé, sauce vierge
- ♦ Maki de saumon fumé au taboulé vert
- ♦ Ktipiti poivrons et pignons torréfiés
- ♦ Salade de pâtes de langue d'oiseau, légumes sautés pistou
- ♦ Tartelette poire - caramel

Buffet froid Pour les évènements sur mesure

Salade Niçoise	25,00 €/kg
Salade Grecque	24,00 €/kg
Taboulé vert, persil menthe	26,00 €/kg
Taboulé petits légumes	19,00 €/kg
Salade de lentilles, échalotes confites	25,00 €/kg
Salade de pâtes d'avoine, légumes sautés pistou	25,00 €/kg
Salade de poulpe aux céleris	90,00 €/kg
Salade d'aubergines fumées	29,00 €/kg
Salade de carottes au cumin	22,00 €/kg
Dolmades de riz	32,00 €/kg
Courgette grillée à la fleur de thym	24,00 €/kg
Briami ratatouille confite	29,00 €/kg
Caviar d'aubergine blanc	29,00 €/kg
Tarama aux œufs de cabillaud	30,00 €/kg
Houmous	24,00 €/kg
Tzatziki	26,00 €/kg

Ktipiti poivron et pignons torréfiés	26,00 €/kg
Involtini courgettes grillées, parme et roquette	30,00 €/kg
Involtini courgettes grillées, saumon fumé, roquette	34,00 €/kg
Brochette de volaille méditerranéenne	35,00 €/kg
Brochette de volaille grill Texan	35,00 €/kg
Brochette de volaille au curry coco	35,00 €/kg
Brochette de volaille gremolata	35,00 €/kg
Fago de rouget sur lit de courgettes grillées au pistou	70,00 €/kg
Keftedes d'agneau, veau à la menthe	29,00 €/kg
Beignet d'aubergines au fromage de brebis	29,00 €/kg
Beignet de courgettes au fromage de brebis	29,00 €/kg
Falafel	29,00 €/kg
Keftedes de poulet farci, champignons	29,00 €/kg
Saumon gravlax aux fines herbes	80,00 €/kg
Pavé de saumon rôti, piment d'Espelette	48,00 €/kg



IDÉES BUFFETS

Buffet n°1

À partir de 10 personnes

28^{€ TTC}
00
/PERS.

- ◆ Brochettes de volaille méditerranéenne
- ◆ Poivrons grillés
- ◆ Fagot de Courgettes grillées, rouget et pistou
- ◆ Salade Grecque
- ◆ Caviar d'aubergine
- ◆ Brochettes de fruits
- ◆ Boules de pain

Buffet n°2

À partir de 10 personnes

27^{€ TTC}
10
/PERS.

- ◆ Brochettes de volaille, curry coco
- ◆ Salade de carottes coriandre
- ◆ Langue d'oiseau, petits légumes sautés au pistou
- ◆ Houmous
- ◆ Saumon rôti
- ◆ Brochettes de fruits
- ◆ Boules de pain

Buffet n°3

À partir de 10 personnes

29^{€ TTC}
00
/PERS.

- ◆ Tzatziki
- ◆ Boulettes d'agneau et veau à la menthe
- ◆ Brochettes de volaille gremolata
- ◆ Involtini de jambon de parme, roquette
- ◆ Taboulé vert, persil menthe
- ◆ Salade de fruits frais en pot individuel
- ◆ Boules de pain

Buffet n°4

À partir de 10 personnes

27^{€ TTC}
00
/PERS.

- ◆ Involtini saumon fumé, roquette
- ◆ Brochettes de volailles méditerranéenne
- ◆ Ktipiti pignons torréfiés
- ◆ Salade d'aubergine fumée
- ◆ Minis poivrons farcis au riz
- ◆ Brochettes de fruits
- ◆ Boules de pain

DÉCOUVREZ UN APERÇU DE NOS PRESTATIONS

- ▶ *En plus de nos buffets variés, nous proposons des services à l'assiette, des décorations florales élégantes pour vos événements, ainsi que l'organisation complète de séminaires et de mariages.*
- ▶ *Nous réalisons également des desserts personnalisés, tels que wedding cakes, gâteaux d'anniversaire ou pièces montées, livrés directement chez vous ou sur votre lieu de travail.*