

Carte hivernale 2026



Mignardises salées

Mini quiche (x10) :

- Butternut - miel - thym 15€
- Carotte - cumin 15€
- Boudin noir - pomme 15€
- Efflioché de canard - oignon rouge - zeste d'orange 20€



Toast pain d'épice (x10) :

- Foie gras - pistache - marmelade d'orange 60€
(Uniquement commandable par 30 unités)
- Magret de canard - poire - roquefort 20€
- Champignon - houmous de potimarron - noix 20€



Carte hivernale 2026



Mini cake (x10) :

- Poire - bleu - noix 15€
- Betterave - chèvre - miel 15€
- Lardon - tomme de Savoie 15€
- Pomme - chorizo doux - amande 20€



Verrines (x10) :

- Cervelle de canut 60€
- Betterave - chantilly ail et fines herbes 20€
- Crème céleri rave - noisettes 20€
- Saumon fumée - crème citronnée



Carte hivernale 2026



Mini burger (x10) :

- Steak haché - cheddar - ketchup - cornichon 15€
- Légume de saison - Tomme de Savoie - sauce ail et fines herbes 15€
- Steak haché - bacon - Morbier - moutarde 20€



Planche hivernale (x10 personnes) : 10 pièces par personne

- Mini cake : Poire - Fourme d'Ambert - noix
- Mini quiche : Butternut rôties - miel - thym
- Toast pain d'épices : foie gras - marmelade d'orange - pistache

174€



Carte hivernale 2026



Planche Charcuterie (x10 personnes) :

- **Planche de charcuterie premium**

Jambon cuit truffe d'été 1,2%, Jambon cru de Parme 16 mois,
Pâté en courte de canard, Saucisson sec noisette / Ail des ours

70€

- **Planche charcuterie classique**

Jambon blanc, rosette, Jambon cru de Bayonne, Panzetta
Corse

50€



Planche fromage (x10 personnes) :

- **Mix de fromage de saison classique 750g**

50€

- **Mix de fromage de saison premium 1.5kg**

90€



Pain au kilo (x10 personnes) :

- **Pain blanc (Inclus dans les planches)**

15€

- **Pain céréales - Pain de campagne -**

Formule apéritif dînatoire (x10 personnes) :

- **Planche hivernal / Planche charcuterie et fromage classique** 270€
- **Planche hivernal / Planche charcuterie ou fromage classique** 220€
- **Planche hivernal / Planche charcuterie et fromage premium** 330€
- **Planche hivernal / Planche de charcuterie ou fromage premium** 240€
- **Planche hivernal / Planche de charcuterie ou fromage premium** 260€

Carte hivernale 2026



Mignardises sucrées

Bouchées sucrées(x10) :

- | | |
|--------------------------------------|-----|
| • Sablé citron meringuée | 15€ |
| • Sablé chantilly et fruit de saison | 15€ |
| • Cookie praline rose | 15€ |
| • Sablé cacao ganache chocolat | 20€ |



Verrines sucrées (x10) :

- | | |
|--------------------------------------|-----|
| • Mousse aux fruits de saison | 15€ |
| • Mousse au chocolat noir (Valrhona) | 20€ |



Carte hivernale 2026



Tarte (6 parts) :

- Citron meringuée 22€
- Fruits de saison 22€
- Duo de chocolat 25€
- Praline rose 18€



Entremet (8 parts) :

- Flan pâtissier 28€
- Tiramisu 30€
- Fruit de saison 34€
- Royal chocolat 38€



Carte hivernale 2026



Boissons

Jus de fruits (1L) :

- | | |
|----------------------------|----|
| • Jus de pomme | 5€ |
| • Jus de poire | 5€ |
| • Jus de pomme - coing | 5€ |
| • Jus de pomme - groseille | 5€ |

Alcool (75cl) :

- | | |
|--|-----|
| • Côte-du-Rhône Rouge - Guigal | 17€ |
| • Côte-du-Rhône Blanc - Guigal | 17€ |
| • Côte de Provence - Maurin des Maures | 12€ |
| • Cidre doux - Les vergers du bouchage | 11€ |
| • Champagne brut - Nicolas Feuillatte | 50€ |