

Mignardises salées

Mini quiche (x10) :

- Butternut - miel - thym 15€
- Carotte - cumin 15€
- Boudin noir - pomme 15€
- Effloché 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
- Betterave - chèvre - miel
- Lardon - tomme de Savoie
- Pomme - chorizo doux - amande

15€

15€

15€

20€



Verrines (x10) :

- Cerveille de canut
- Betterave - chantilly ail et fines herbes
- Crème céleri rave - noisettes
- Saumon fumée - crème citronnée

60€

20€

20€



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€





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

- Planche charcuterie classique

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

70€

50€



Planche fromage (x10 personnes) :

- Mix de fromage de saison classique 750g
- Mix de fromage de saison premium 1.5kg

50€

90€



Pain au kilo (x10 personnes) :

- Pain blanc (Inclus dans les planches)
- Pain céréales - Pain de campagne -

15€



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€
260€ |



Mignardises sucrées

Bouchées sucrées(x10) :

- Sablé citron meringuée
- Sablé chantilly et fruit de saison
- Cookie praline rose
- Sablé cacao ganache chocolat

15€

15€

15€

20€



Verrines sucrées (x10) :

- Mousse aux fruits de saison
- Mousse au chocolat noir (Valrhona)

15€

20€



Carte hivernale 2026



Tarte (6 parts) :

- Citron meringuée
- Fruits de saison
- Duo de chocolat
- Praline rose

22€

22€

25€

18€



Entremet (8 parts) :

- Flan pâtissier
- Tiramisu
- Fruit de saison
- Royal chocolat

28€

30€

34€

38€





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€ |