

EXTRAIT DE CARTE



COCKTAILS
AUTOMNE - HIVER
COLLECTION
2026 - 2027



LUEURS D'AUTOMNE

La Terre

Cannelé chorizo et cheddar

Smash grenaille, buisson de Bœuf et sauce fumée ☒

Bun's brioché au Poulet, pousse d'épinard et crémeux au miel

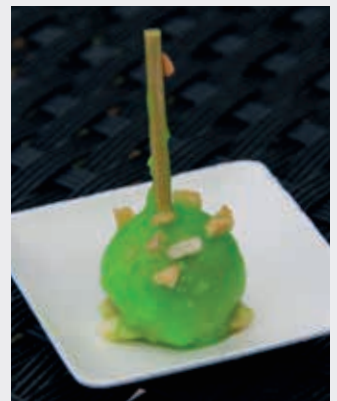
Tramezzini œuf truffé et poireau grillé en cheveux d'anges ✓

Le rémois en Asie : Jambon de Reims revisité ☒

Sucette de Foie Gras en gelée de pomme granny smith ☒

Maki à l'italienne : jambon cru, mozzarella, tomates séchées, roquette

Gaufre de houmous à la betterave et pickles de légumes ✓



Sucette de Foie Gras en gelée de pomme granny smith

La Mer

Cannelé Saumon pesto et basilic

Conchiglie gravlax de Cabillaud, avocat et pamplemousse

Bun's brioché de Saumon gravlax façon tzatziki

Crevette sautée à la thaïe, crémeux aromatique, graines de sésame ☒



Bun's brioché de Saumon gravlax, cream cheese et légumes croquants

Les petits chauds

Arancini chaource et poivre noir ✓

Poulet katsu croustillant aux saveurs asiatiques

Bille d'Aligot truffée ✓

Cannelé butternut et paprika fumé ✓

Les gourmandises

Tartelette aux noix & cacahuète ✓

Clafoutis à l'orange ✓

Cube façon crème brûlée ✓

Cake marbré comme un rocher ✓



Cake marbré façon rocher

LUEURS D'AUTOMNE

COMPOSITIONS



A L'ESSENTIEL



CLÉ EN MAIN

6 pièces par personne

Au choix : 4 terre d'automne, 2 mer d'automne

9,50€^{HT}
(10,45€^{TTC})

14,00€^{HT}
(15,40€^{TTC})

10 pièces par personne

Au choix : 5 terre d'automne, 3 mer d'automne,
2 gourmandises

14,00€^{HT}
(15,40€^{TTC})

20,50€^{HT}
(22,50€^{TTC})

15 pièces par personne

Au choix : 6 terre d'automne, 3 mer d'automne,
3 petits chauds, 3 gourmandises

20,00€^{HT}
(22,00€^{TTC})

27,00€^{HT}
(29,70€^{TTC})

20 pièces par personne

Au choix : 8 terre d'automne, 4 mer d'automne,
4 petits chauds, 4 gourmandises

25,50€^{HT}
(28,05€^{TTC})

32,50€^{HT}
(35,75€^{TTC})

QUELLE COMPOSITION POUR VOTRE COCKTAIL ?

Il est **essentiel** de choisir les bonnes quantités
pour assurer la **satisfaction** de vos convives.



ESTIMER VOS BESOINS

AMBRE GOURMAND

La Terre

Smash grenailles, Gravlax de Canard et mayonnaise au pamplemousse rose ☒

Navette de bacon croustillant, mayonnaise poivre vert et salade romaine croquante

Foie Gras français et poivre en mignonette, baie rose ☒

Gaufre de légumes au fromage de chèvre, miel et fruits secs ✓

Brochette de filet de Bœuf saveur chimichurri ☒

Guacamole de la maison Bertacchi, tartare de légumes sur tuile de maïs croquante ✓



Navette de bacon croustillant,
mayonnaise poivre vert et
salade romaine croquante

La Mer

Smash grenaille, Saumon gravlax de Mardeuil et crème fraîche d'Isigny truffée ☒

Crevette sautée à la thaïe, crémeux aromatique, graines de sésame ☒



Vous souhaitez découvrir notre carte ?

Composée de différents cocktails, notre collection Automne-Hiver 2026-2027 vous offre un large choix de pièces raffinées, alliant tradition et originalité.

Pour vos accords mets et vins, vos projets à thème ou toute autre demande sur-mesure, notre service commercial vous accompagne pour vous proposer les prestations adaptées à votre projet.

TÉLÉCHARGER LA
CARTE COMPLÈTE

DEMANDER
UN DEVIS