

Verrines et mignardises salés

Fait maison – produits frais & locaux – prêt à partager



Formules verrines et mignardises salés à partir de 15 personnes:

Formule gourmande: 18,50 € / pers.

Assortiment de verrines, feuilletées et bouchées gourmandes:

- Verrine: orge perlé marinée, poulet et tomates séchées
- Feuilletée: jambon et fromage
- Feuilletée: thon et tomate
- Blini: mousse de chèvre et noix
- Morceau de quiche: tarte avec lardons et poireaux

Palette végétarienne: 20 € / pers.

Assortiment de verrines, feuilletées et bouchées gourmandes:

- Brochette: tomate & mozzarella marinée
- Verrine: légumes grillées, tapenade d'olives et basilic
- Verrine: gaspacho Espagnol
- Feuilletée: chèvre-thyme et betterave rouge
- Feuilletée: épinards et feta
- Blini: crème d'avocat et noix fumées

Terre et mer: 24 € / pers.

Assortiment de verrines et bouchées gourmandes:

- Bouchée: baklava aux oignons rouges confits avec de foie gras
- Verrine: tartare de saumon fumé aux agrumes
- Blini: magret canard fumé, chutney et garniture
- Brochette: crevettes, agrumes et curry
- Blini, rilette de poulet et garniture

Feuilletés:

- Épinards – feta 15 pcs 27,50 €
- Fromage – jambon cru 15 pcs 23,50€
- Thon – tomate 15 pcs 27,50 €
- Chèvre thyme – betterave rouge 27,50 €

Canapés:

- 15 toasts, mousse de chèvre, noix et garniture 48 €
- 15 toasts, rilette de saumon, capres et garniture 48 €
- 15 toasts, magret de canard fumé, chutney et garniture 48 €
- 15 toasts, creme d'advocat, noix fumées et garniture 48 €

Plateaux apéritifs

Fait maison – produits frais & locaux – prêt à partager



1 plateau pour 10 à 12 personnes

Maison et tradition:

Charcuterie 100% fait maison: 90 €

4 types de charcuterie, rillettes maison, cornichons, petite salade et 1 pain de boulangerie.

Plateau d'alpes:

Fromage locale: 85 €

Tomme, reblochon, chèvre, Abondance et bleu Alpine, chutney maison
1 pain de boulangerie, fruit et noix.

Portes du Soleil:

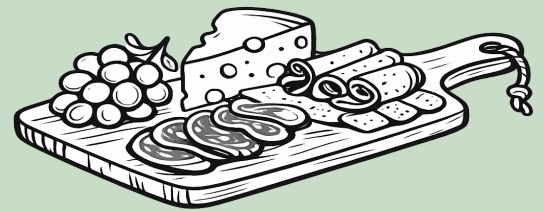
Plateau mixte fromages & charcuterie 160 €

4 fromages d'alpes (tomme, reblochon, chèvre, abondance)
4 charcuterie 100% maison, rillettes maison, fruit et noix, cornichons et
1 pain de boulangerie.

Soleil et Saveurs (100% végétarien):

Plateau Méditerranée 82 €

Muhammara, houmous,
dattes farcies au fromage frais aux herbes,
feta marinée aux agrumes, olives marinées,
beurre aux herbes de notre jardin,
batonnets sésamé et 1 pain de boulangerie.



Plaisir en croûte:

Pâté de cochon en croûte: fait maison 78 € (10-12 tranches)

un pâté de cochon en croûte maison: entier env. 1500 gr, servi avec un salade vert,
garniture et vinaigrette. Autres farces sont également possibles sur demande.

Montagne et Fumoir:

plateau raffiné 120 €

Saumon mariné et fumé maison 600gr,
2 magrets fumés maison, servis avec toasts, beurre, chutney maison
et amandes fumées.

Voyage en Asie: (Végétarien possible)

plateau Asiatique 93 €

10 rouleaux de printemps croustillante servis chauds,
et 10 bouchées vapeur servis chauds,
accompagnés de 10 salades asiatique en verrine et une sauce thai.

D'Orient & de France: (Végétarien possible)

Plateau saveurs d'Orient & de France 98 €

baklava aux oignons rouges confits avec de foie gras, dattes farcies aux mousse de chèvre et
olives verts persillées et citronné.

Buffet, salades & quiches

Fait maison – produits frais & locaux – prêt à partager



Formule buffet: à partir de 15 personnes:

buffet complet 26 € / pers.

- pâté de cochon en croûte maison
- salade verte, tomates, concombre et un vinaigrette maison
- 4 fromages d'alpes (tomme, reblochon, chèvre, abondance)
- 4 types de charcuterie 100% maison, rilette maison, fruit et noix, cornichons
- pain de boulangerie et beurre
- Cake aux pommes

Salades pour 12 à 15 personnes:

Salade verte (végétarien) 26 €

salade verte, tomates, concombre et un vinaigrette maison.

Salade grillée et mozzarella (végétarien) 48 €

Légumes grillées et marinées, tomates séchées maison, mozzarella marinée et herbes fraîches de notre jardin.

Salade piémontaise 47,50 €

Pommes de terre, cornichons, assaisonnée à la mayonnaise, moutarde ancienne, lardons et herbes fraîches de notre jardin.

Salade quinoa (végétarien) 45 €

Quinoa façon asiatique servi avec crudités variés et dressing Thaï.

Salade crevettes et avocat 55 €

Crevettes sautées, tomates séchées maison, avocat, dressing et quinoa soit riz.

Coleslaw et pommes (végétarien) 43 €

Coleslaw a la base de curry, crudités, graine de fenouil, raisins et pommes.

Tartes salées 32,50 € (Ø 28 cm) ou en 24 pièces carrées 55 €

Tarte avec fromage de chèvre végétarien:

Tarte avec fromage de chèvre, betterave et épinard.

Quiche lorraine:

Tarte avec lardons, oignon et fromage.

Quiche poireaux:

tarte avec lardons et poireaux.

Gâteaux, cakes, glaces & sorbets

Fait maison – produits frais & locaux – prêt à partager



Gâteaux et cakes 34,50 € (Ø 28 cm)

Disponible en cubes ou en verrines:

entre 3,50 € & 5,50 € par pièce à partir de 15 personnes

Brownie au chocolat corsé, noix et piment

Carrot cake avec spéculoos et glaçage

Tarte tatin aux pommes

Cheesecake aux fruits rouges et yaourt

Crumble aux cerises

Tiramisu au café, mascarpone et amandes

Tarte crème-citron sur pâte sablée bretonne

1 litre glace/sorbet 100% fait maison

Sorbet fraise 13 €

Glace vanille 14,50 €

Glace chocolat 14,50 €

Sorbet mangue-fruits passion 14,50 €

Glace vanille et cookie dough 16 €

Glace chocolat et ses pépites 16 €



Nous réalisons également des gâteaux et sorbet sur mesure, selon vos idées et goûts. Faites-nous part de vos envies et nous les préparerons avec plaisir.

Pour plus d'informations appelez le: +33784939470
ou envoyez un e-mail à: dentsgourmandes@gmail.com