

APERITIF / COCKTAIL

Kit Verrines : Sélection de 12 verrines garnies de différentes saveurs : **28€ le coffret**

- 4 Quinoa au Satay et citron confit, écrevisses, gel de balsamique.
- 4 Tartare de mangue aux algues, espadon fumé et gel de yuzu.
- 4 Hommos, magret de canard à la coriandre, nougatine de cèpe.

Ces parfums sont susceptibles d'être modifiés selon le marché et peuvent être adaptés sur le thème de la mer, la terre et végétarien.

Biscuits salés : sablés au Comté et au piment d'Espelette : **6.80€/la boîte**

Chinoiseries : à réchauffer au four 5 minutes à 160°

- Accras de morue : 15€/kg.
- Friands de crevettes (roulées dans un lien de pomme de terre frite) : 1.80€/pièce.
- Crevettes panées : 1.80€/pièce.
- Nems de volaille au curry coco : 1.50€/pièce.
- Samossa à la volaille, aux légumes : 1.50€/pièce.
- Rissoles aux légumes : 1.50€/pièce.
- Sticks de fromage (mozzarella, chèvre, gouda persillade, camembert) : 0.80€/pièce.
- Brochette de volaille au Saté (caramélisée aux épices et cacahuète) : 1.50€/pièce.

Saumon Gravelack's pouvant être coupé en cubes et présenté avec un pic en bois.

3 parfums : aneth, poivre, piment d'Espelette, sésame : **65€/kg.**

Amuses bouche de cocktail en bouchées.

Millefeuille de Beaufort et viande séchée : **1.50€/pièce minimum 20 pièces en commande.**

Mini tartelettes salées minimum 12 pièces par variété en commande : **2€/pièce.**

- Crème de champignons et magret fumé.
- Confit d'oignon, foie gras et pop corn.
- Confit de tomate, bœuf laqué au soja, sésame et coriandre.
- Confit d'aubergine et volaille acidulée aux olives.
- Avocat au citron yuzu, tartare d'Omble Chevalier, gel de bergamote.
- Fromage frais à l'aneth et saumon gravelack's.

Mini toasts minimum 20 pièces par variété en commande : **1.80€/pièce.**

- Toasts au foie gras.
- Toasts au saumon fumé.

TERRINES / FOIE GRAS / SAUMON

- Compressé de canard confit au foie gras, baies de goji : 55€/kg.
- Compressé de ris de veau et foie gras au vin jaune : 68€/kg.
- Pâté en croûte volaille et foie gras : 38€/kg.
- Foie gras de canard mi-cuit : 160€/kg.
- Foie gras de canard aux strates de jambon Suisse : 160€/kg.
- Foie gras de canard aux noix en croûte de pâte sablée : 140€/kg.
(Le cours du foie gras est susceptible d'être modifié selon la période de production.)

- *Pudding de saumon BIO à l'aneth : 35€/kg.*
- *Saumon BIO confit façon Gravelack's aux trois parfums : 65€/kg.
Aneth, poivre, piment d'Espelette, sésame.*

ENTREES

- *Croustillant de crabe : 5€/pièce.*
- *Feuilleté de fruits de mer : 12€/pièce. (minimum de 8 pièces par commande).*
- *Feuilleté de ris de veau : 12€/pièce. (minimum de 8 pièces par commande).*

Box Entrée prête à être consommée froide : (minimum de 8 pièces par commande)

- *Mousse de chèvre, saumon mariné aux céréales gourmandes et œufs de saumon : 12€/pièce.*
- *Salade russe, médaillon de langouste : 18€/pièce.*
- *Fondant de gaspacho, tartare de tomate et écrevisses aux herbes, caviar de hareng : 14€/pièce.*
- *Salade de pomme de terre à l'aneth, espadon fumé, œufs de truite : 14€/pièce.*
- *Salade de haricots verts et artichauts, magret fumé et foie gras, vinaigrette de noix : 16€/pièce.*

SOUPE/ VELOUTE

- *En bocaux de 1L : 16€.
Courge/châtaigne, Petits pois au lard Paysan, crème de champignons.*
- *En bocaux de 1L : 18€.
Poireau Parmentier truffé.*

QUICHE

- *Entière de 6/8 portions : 28€.
Lorraine au Beaufort, aux champignons, saumon et légumes, chèvre et épinard.*

FROMAGE

- *Reblochon aux noix : 25€/kg.*
- *Coulommiers à la truffe : 60€/kg.*

PLATS CHAUDS

Tous nos plats sont conditionnés et cuisinés de façon à ce qu'ils puissent être réchauffés aisément.

Les Bocaux (1L) : 2 à 3 portions à réchauffer dans une casserole

- *Bœuf Bourguignon : 26€.*
- *Blanquette de veau : 32€.*
- *Sauté de veau à l'estragon, aux olives : 32€.*
- *Sauté de veau au parfum de truffe : 45€.*
- *Fricassée de volaille au citron, aux champignons : 30€.*
- *Curry d'agneau : 35€.*
- *Sauté de porcelet au gingembre : 35€.*
- *Sauté de gibier aux airelles, à la châtaigne : 38€ (selon la saison).*

Les Barquettes : 2 portions à réchauffer au four. Sur commande possibilité de préparation en plat de 6/8 portions.

- *Parmentier truffé de canard confit : 36€.*
- *Parmentier de canard confit : 26€.*
- *Lasagne de bœuf : 14€.*
- *Lasagne de saumon, épinard et pesto : 16€.*
- *Tartiflette : 15€.*

Les Box : 2 portions à réchauffer au four (minimum de 4 box par commande.)

- *Dos de cabillaud en croûte d'agrume et coriandre : 28€.*
- *Quenelle de sandre aux écrevisses et champignons : 28€.*
- *St jacques et saumon à l'embeurré de poireaux, bisque crémée : 36€.*

Les Poches sous-vide : à réchauffer dans une eau frémissante.

- *Diots de Savoie sauce au vin rouge et oignons : 15€/les 4 pièces.*
- *Souris d'agneau confit dans son jus corsé : 14€/portion. (Min. de 8 portions par commande).*

- **Suprême de volaille fermière à la crème et aux morilles : 22€/portion.**
(Minimum de 8 portions par commande).

GARNITURE

- **Purée de pommes de terre : 15€/kg.**
- **Purée de pommes de terre truffée : 35€/kg.**
- **Purée de patates douces : 20€/kg.**
- **Polenta à la châtaigne : 18€/kg.**
- **Ratatouille, Tajine de légumes : 15€/kg.**
- **Jardinière de légumes du moment: 20€/kg.**
- **Gratin de pommes de terre : 20€/kg.**
- **Gratin de pomme de terre aux cèpes : 25€/kg.**
- **Galette de pomme de terre râpée Rösti : 1€/pièce.**

PÂTISSERIE

Entremet de 6/8 personnes 36€ :

- **MERVEILLEUX (sans gluten) : meringue, mousse chocolat praliné et copeaux de chocolat noir.**
- **SERAC (sans gluten) : meringue, mousse chocolat blanc, framboises et copeaux de chocolat blanc.**
- **MONT BLANC (sans gluten) : meringue, mousse chocolat châtaigne, crème de marron et copeaux de chocolat biscuité.**
- **OPERA: biscuit Joconde à l'amande, crème au beurre café, chocolat.**

Vacherin glacé de 6/8 personnes 36€ : (sans gluten).

Minimum 72h sur commande, nous pouvons vous le réaliser aux parfums de votre choix :
vanille, café, chocolat, caramel, fraise, framboise, passion, mangue, citron, cassis.

Les tartes 4/6 personnes :

- **TARTE AUX FRAMBOISES : pâte sablée, confiture et framboises fraîches 28€.**

Les tartes 6 /8 personnes :

- **TARTE TATIN : 28€.**
- **TARTE CITRON MERINGUEE : 28€.**

Moelleux au chocolat en box à réchauffer au four : 12€.

Cake aux pralines et aux fruits confits : de 6,50 à 11,50 selon le poids.

Sablé flocon de Neige : 1,60€/pièce.

Sablés Diamant au chocolat, vanille, pistache : 13,80€/la boîte.

Cookies au chocolat : 5,80€/la boîte.

Sélection de chocolat noir et lait : 21,30€/la boîte de 250g : orangette, mendiants, florentins, pralinés, etc.

Découvrez nos desserts individuels en boutique : de 3.80€ à 4,50€/pièce.

Verrines sucrées minimum 12 pièces par variété en commande : 2€/pièce.

- **Merveilleux (mousse chocolat praliné meringue).**
- **Sérac (mousse chocolat blanc, framboises, meringue).**
- **Tahiti (crèmeux passion, cubes de mangue et ananas, biscuit).**
- **Mt Blanc (mousse châtaigne, crème châtaigne, meringue).**
- **Fraisier (biscuit génoise, crème Diplomate, fraise) selon la saison.**

Les mini tartelettes minimum 12 pièces par variété en commande : 2€/pièce.

- **Mini tartelettes à la framboise, ganache pistache ou confiture.**
- **Mini tartelette aux fraises.**
- **Mini tartelettes ganache chocolat café, chantilly café.**
- **Mini tartelettes ganache chocolat, grué de cacao.**

Les mini choux à la crème minimum 20 pièces par variété en commande : 1.80€/pièce.

- **Vanille, caramel craquant.**
- **Café - Chocolat.**

Tous nos produits sont susceptibles d'être disponible sur commande avec un minimum de quantité.
Selon la saison, des variations de prix peuvent être susceptibles.