

Une déclinaison de passion : Pâtisier - Boulanger - Traiteur Chocolatier - Glaciers - Confiseur - Restauration

Nos créations salées

Nos dégustations et pièces traiteur (part individuelle)

- o Foie gras traditionnel, toast de Stollën et chutney aux coings, 7.50€ les 60gr
- o Foie gras infusé vanille, toast de Stollën et chutney aux coings, 8.00€ les 60gr
- o Truite rose fumée maison, 5.70€ les 60gr
- o Médaillon de saumon fumé, coeur d'asperges vertes, € / part
- o Darne de saumon, 2.30€ / part
- o Terrine de merlan, mousse au yuzu, petits légumes, 2.30€ / part
- o Jardin croquant : Mousse d'asperges, carottes, petits pois, bette chioggia, choux romanesco, tartelette, 2.30€ / part
- o Tomate fraîcheur : Crevettes, orange, pomme, gelée blanche, sauce cocktail, 2.30€ / part
- o Bouchée à la reine, 3.50€ / part

Nos pièces traiteur (pour 4, 6 ou 8 personnes)

- o Pâté lorrain mariné au Gris de Toul (Maison Laroppe), 2.30€ / part
- o Tourte lorraine marinée au Gris de Toul (Maison Laroppe), 2.70€ / part
- o Pâté poulet mariné au Gris de Toul (Maison Laroppe), 2.70€ / part
- o Pâté poulet à l'indienne, mariné façon Tandori, épices et poivrons, 2.70€ / part
- o Pâté en croûte de canard, abricot, échalotes, vin rouge
- o Pâté Richelieu, avoaille, moutarde mou de raisib, estragon, 2.9€ taille unique 6
- o Pâté poulet à l'indienne, mariné façon Tandori, épices et poivrons, 2.70€ / part
- o Croustade de truite saumonée (taille unique 6 pers) marinée au gris de Toul (Domaine Laroppe), cuisse de grenouilles, volailles, épinard, 3.60€ / part

Notre sélection cocktail et apéritifs

Nos canapés

1.00€ / pièce

- o Navette foie gras / confit d'oignons
- o Navette fromage frais / noix
- o Mini bagnat façon salade César
- o Toast jambon cru / parmesan
- o Toast oeuf de caille
- o Toast saumon fumé maison
- o Club jambon blanc / Beaufort
- o Club saumon fumé / chèvre frais

Nos mignardises

1.30€ / pièce

- o Fraicheur concombre / thon / moutarde à l'ancienne
- o Bonbon de foie gras / pomme verte
- o Tartelette parmesan / tomate
- o Pincette Lomo ibérique / champignons
- o Trident de coeur de saumon fumé / avruga
- o Sablé parmesan

Nos contenants

1.80€ / pièce

- o Perla de saumon fumé / pomme verte
- o Conserve de crème de chou-fleur / chorizo / crumble
- o Panna cota de foie gras / chutney du moment
- o Velouté à boire à la paille du moment
- o Salade de nouilles et légumes façon Thaï aux crevettes

Nos réductions (à réchauffer)

Plateau de 24 pièces, 18€

- o Mini pâté / o Mini pizza / o Accras de cabillaud / o Mini croq'
- o Mini bouchée à la Reine / o Sot-l'y-laisse de poulet

Nos contenants (à réchauffer)

2.00€ / pièce

- o Cassolette de foie gras et pommes aux épices
- o Blanquette de saumon et étuvée de poireaux