

LE CAFE GRACIEUX - TRAITEUR

Apéritif et mignardises

TOASTS

- Jambon cru / pesto de fanes
- Chèvre frais / abricot sec au raz-el-hanout
- Saumon fumé / crème de roquette
- Tartare de haddock / pomme verte
- Foie gras artisanal / chutney de figues
- Filet de sardine à l'huile citron / cornichon aigre doux
- Houmous / pickles de légumes
- Le toast du moment (fait à partir de produits de saison et en fonction de nos producteurs locaux)

MINI SANDWICHES

- Mini club sandwich au poulet
- Mini croque monsieur à l'huile de truffe
- Mini sandwich suédois au saumon cuit et raifort
- Mini burger bœuf ou poulet / morbier / confit d'oignons
- Mini wrap avocat / légumes verts
- Mini wrap Houmous / citron confit
- Mini Hot dog / moutarde à l'ancienne
- Le Mini sandwich du moment (fait à partir de produits de saison et en fonction de nos producteurs locaux)

NAVETTES

- Rillettes de thon au citron vert / concombre

- Jambon cru / tomme de brebis
- Fromage frais / tomates séchées / herbes fraîches
- Poêlée de champignons en persillade
- La navette du moment (fait à partir de produits de saison et en fonction de nos producteurs locaux)

BROCHETTES

- Fromages et fruits de saison (froid)
- Mozzarella et légumes de saison (froid)
- Poulet aux épices douces et miel (chaud)
- Saumon teriyaki (chaud)
- Crevettes aigres douces (chaud)
- Légumes rôtis aux herbes (chaud)
- La brochette du moment (fait à partir de produits de saison et en fonction de nos producteurs locaux)

AMUSE-BOUCHE CHAUDS

- Frittata aux poivrons et sumac
- Quichette aux légumes et bleu d'auvergne
- Gougères au fromage
- Mini pizzas tomate / ricotta / roquette
- Tempura de poisson à l'estragon
- Accras de morue antillais
- Mini croissant au fromage et sésame
- Mini samoussa au porc confit
- Nems de légumes aux épices douces
- Mini feuilletés façon vol au vent
- Amuse bouche du moment (fait à partir de produits de saison et en fonction de nos producteurs locaux)

VERRINES

- Saumon fumé / crème de raifort / chips de légumes (froid)
- Tabulé aux agrumes (froid)
- Tartare de légumes de saison / émulsion aux oignons doux (froid)
- Panna cotta au chèvre / gelée de tomate (froid)
- Soupe de saison (froide ou chaude)
- Tajine de poulet aux épices et pruneaux (chaud)
- Crumble de légumes aux noisettes / parmesan (chaud)
- Fondue de poireaux au cidre / échine de porc rôtie (chaud)
- Pad thaï de crevettes au gingembre (chaud)
- Verrine du moment (fait à partir de produits de saison et en fonction de nos producteurs locaux)

« SHOW COOKING » ATELIERS CULINAIRES :

- Découpe de jambon ibérique
- Gambas flambées minute
- Bar à huîtres
- Bar à brochettes, grillées minutes