

**L'apéritif simple et dînatoire /déjeunatoire (à emporter, livraison sous disponibilité )**

**L'apéro des papilles  
au choix**



**liste ci dessous**

- 1verrine
- 1 cuillère
- 1 navette
- 1 Petit four/toast/brochette\_

**5,30 € par personne  
à partir de 10 personnes**

**L'apéritif dînatoire**



**Liste ci dessous**

à partir de 10 personnes

- 2 verrines
- 2 cuillères
- 2 navettes
- 1 mini burger / ou 1 mini pizza /  
ou 1 mini éclair (à partir de 20 personnes)
- 4 petits fours ou brochettes /toasts
- 3 mignardises sucrées

**16,80 € par personne  
à partir de 10 personnes**

**Les minis' plats des papilles**

**Envie d'un petit plat en plus de votre  
apéritif**

- Dhal de lentilles corail 2€ /pers
- Risotto au camembert 2,50€/pers
- Poêlée de légumes de saison 2,80€/pers
- La dieppoise 3,50€ /pers
- Boudin blanc et crumble de pommes 3€/pers
- Ceviche de poisson aux agrumes 4,30€/pers
- Roulé de volaille façon vallée d'auge  
4,50€/pers

**Apero 'made in Normandie**

- Brochette façon vallée d'auge
- Demi saint-jacques flambé au calvados
- Velouté de champignons
- portion de camembert garni
- Boudin blanc et pomme poêlées en cuillère  
pickles de légumes et sa vinaigrette de  
saison
- Navette normande
- Cassolette façon dieppoise
  
- Teurgoule  
ou crumble de pomme  
2€ / personne supplément

**18,50€ / personne (hors Teurgoule)  
à partir de 5 personnes**

### Les verrines :

- Crèmeux de carottes à la coriandre et crème fouetté .
- La croquante au chèvre : ( 3 légumes de saison, chèvre frais ) .
- Velouté de saison .
- Onctueuse à la betterave .
- Gaspacho andalou ( uniquement été ) .
- La scandinave (saumon, crevettes, pamplemousse,avocat).
- Tartare de poisson de saison agrumes , accompagné de sa crème de saison .
- Poêlée de légumes de saisons et chèvre
- Pana cota parmesan et chorizo
- Crèmeux arôme ail noire, et cacahuète

### Les cuillères :

- Carpaccio de saint jacques aux agrumes.
- Tartare de poisson de saison aux agrumes
- Crevette snackée coulis de miel et sésame pickles de légumes
- Tartare de légumes de saison
- Mousse de betterave et concassé de pistaches.
- Endive au jambon revisitée.
- Andouille, pomme en lamelle

### Les Navettes :

- Navette norvégienne ( Base Saumon ).
- Navette végétarienne (base de légumes de saisons).
- Navette Italienne(Ricotta,tomate confite et jambon de parme).
- Navette parisienne (emmental, jambon, beurre).
- Navette normande ( jambon et camembert).
- Navette campagnarde ( chèvre magret fumé et miel).
- Navette festive ( Foie gras et oignons confits maison).

### Les minis burgers

*Mini burger saumon.  
Mini burger façon Rossini.  
Mini burger végétarien.  
Mini burger chèvre et magret fumé.*

### Les minis éclairs salées

*fromage, chèvre frais miel et magret de canard fumé  
fromage blanc, concombre et saumon fumé  
ricotta pesto de saison jambon fumé  
made in Normandie*

### -Les minis pizzas (Pâte maison,base tomate)

*Napolitaine ( anchois, olives, câpres).  
Roma (tomates confites, jambon di parma ).  
Formaggio  
Margarita*

### Petit four/toast/brochette :

- Brochette melon, mozzarella et cerise marinée ( été ).
- Toast rillettes de thon.
- Toast de chèvre frais et figues, jambon fumé.
- Brochette de crevette et tomate cerise à la provençale.
- brochette sucrée/ salée.
- Toast végétarien ( légumes de saison , ricotta).
- Toast à l'italienne (ricotta, jambon fumé, tomate confite).*
- Brochette de légumes.*
- Brochette de fromage et jambon fumé et figue.*

### Les sucrées

- *Chocolat blanc en mousse*
- Mousse au chocolat.*
- *Tiramisu des papilles.*
- *Salade de fruits maison et de saison.*
- *Pana cota aux fruits rouge,caramel ou café.*
- *Trou normand des papilles.*
- *Crumble de poires chocolat et spéculoos.*
- Liégeois des papilles.*