

COCKTAIL DÎNATOIRE SAISON

Au menu de saison, des recettes qui changent tous les 3 mois. Du plaisir et de la gourmandise.

MENU DE SAISON

Le plaisir (Tarif 14€)

Charcuteries Lyonnaises

Mini burger Jurassien, morbier au lait cru, saucisse de Morneau fumée, crème d'oignons confit

Bouchée signature, confit de fraise et saint marcellin

Tzatziki menthe et feta, galette de blé croustillante

Bouchée de poisson aux épices tandoori

Le gourmand (Tarif 18€)

Recettes du menu plaisir

Crèmeux d'asperge, asperge rôtie, chapelure parmesan persil

Blini fromage frais à l'ail et aux herbes aromatique

L'enchanteur (Tarif 24€)

Recettes du menu gourmand et plaisir

Finger crème de petit pois, radis pickles, pousse de pois, fleur de printemps

Coco à la créole, sashimi de Loup

Brochette printanière artichaut grillé, carotte, pomme de terre, moutarde à l'ancienne huile de noix et ciboulette

Proposition fromagère (Tarif 6€)

Gourmandises (Tarif 6€)

Tartelette fraise, rhubarbe, pistache

Crumble cacao (touche piment d'espelette), compoté de banane jus de fruit de la passion

Cannelés de Bordeaux



Pour vos événements festifs,

Entremets création

et pâtisseries

disponibles

en supplément

COCKTAIL DÎNATOIRE CRÉATION

MENU CRÉATION

Sur devis

Des recettes inventées
et créées spécialement
pour votre événement.
Une personnalisation
UNIQUE.

Je vous invite à un voyage
pour vos sens, dans mon
univers culinaire, où votre
plaisir et le partage,
seront au centre de
l'attention.



La Table
de l'ENCHANTEUR

ORIGINAL TRAITEUR