

# 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

Tartinade patate douce olive noire et chèvre frais, galette croustillante

Assortiment de charcuteries de l'Aveyron, saucisson fermier, saucisse de cochon, poitrine de porc fumé.

Bouchée signature confit cerise noire, chèvre cendré, poivre sichuan et cranberry

Mini burger burrata, pesto pistache et mortadelle de Bologne

Achard de légume, sashimi de saumon

### Le gourmand

#### Recettes du menu plaisir

Vol au vent rillettes de maquereau à la bretonne

Blini parisien, duxelle de champignon de paris, brie et moutarde de Meaux, chips de tradition

### L'enchanteur

#### Recettes du menu gourmand et plaisir

Chou salé au chèvre mariné à l'huile d'olive ail et herbe de Provence

Céleri rôti, rémoulade et pomme verte acidulée, fleurs séchées

Tajine de potimarron et châtaigne, sarrasin et chanvre torréfiés.

### Proposition fromagère

### Gourmandises

Tartelette à l'orange cannelle, menthe fraîche et fruit sec

Fondant noix de coco

Cannelés de bordeaux.



Pour vos événements festifs,

Entremets création

et pâtisseries

sont disponibles



# COCKTAIL DÎNATOIRE CRÉATION

## MENU CRÉATION

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