

Menu cocktail Automne 2026

Prix :108,00€

Pièces froides salées

Boeuf snacké façon tataki et sauce criolla

Wrap au poulet César

Blinis au saumon fumé, crème d'aneth

Rillettes de sardines aux herbes et fromage frais, pain toasté

Tartare de daurade aux agrumes

Tarama blanc et blinis

Rouleau de légumes croquants

Aubergine fumée, sauce tahini mangue

Choux du potager

Tartelette chou-fleur curry coco

Pain croustillant au beurre de truffe

****

Pièces chaudes salées

Croque-monsieur jambon

Croque-monsieur saumon fumé, moutarde de Meaux

Croustillant de poulet aux épices douces, mayonnaise chipotle

Brochette de poulet laqué à la sauce soja et épices douces

Saint-Jacques rôties au beurre blanc

Crevette croustillante, sauce tartare

Quiche au saumon et épinards

Boulette de boeuf, sauce tomate et straciatella

Maison Blossom

Gyoza aux légumes

Chouquette au comté

Goujonnette de cabillaud, sauce tartare

Samoussa aux légumes

****

Pièces sucrées

Mousse au chocolat noir et crumble cacao brut

Tartelette amandine aux poires

Choux à la crème vanille

Macarons assortis

Tartelette tatin

Panna cotta à la fève de tonka

Mini cannelé bordelais

Choux à la crème pâtissière chocolat noir

Minestrone de fruits frais

Tartelette chocolat et caramel beurre salé