



## Cocktail

Prix :1,60€

1, 60 €/pièce

### Les tartinades

Poivronnade à la mangue

Rillettes de lentilles corail tandoori, coriandre

Houmous à la betterave et sésames torréfiées

Houmous de carottes au chèvre

Accompagnés de crackers et pain grillé

### Dips

Légumes de saison

Sauces petits pois, menthe et noix,

Tapenade ou cajounaise

### Les samossas

Betterave confite et féta

Epinards, ricotta et pignons de pin

Légumes et raisins au curry

### Les blinis

"Fauxmon" de carotte, sauce yaourt citronnée

Fromage frais, fruits secs et herbes fraîches

Crémeux d'avocat

Mousseline de carottes aux cacahuètes

### Divers

Croustille artichaut, sauge et ricotta

# Les Epicuriennes Traiteuses

---

Nem de courgette aux saveurs du sud

Muffin féta, tomate séchée et olive

Pissaladière aux algues

Sablé au thym et chèvre frais, comme un oreo

## **Soupes** Froides ou chaudes

Velouté ou gaspacho de saison

Carottes, cumin et orange

Potiron coco

## **Les clubs sandwich**

Mozzarella végétale, pesto d'herbes

Légumes de saison marinés

## **Les fraîcheurs**

Taboulé de saison (melon, chou-fleur.... )

Salade du moment

## **Brochettes**

Courgettes, poivrons, pruneaux au curry

Champignons, ananas, oignons rouges au coco et gingembre

Tofu grillé, pomme de terre grenaille, echalotes

## **Burgers**

Haricots rouges, oignons et tomates confits, cajounaise aux câpres

Nugget de pois chiche, sauce barbecue maison, roquette

Courge, galettes de pomme de terre, cheddar, salade, oignons rouges grillés

Champignons rôtis, légumes marinés, dips avocat

## **Sucrées**

Fondant chocolat et piment d'Espelette

Tartelette aux fruits de saison

Ballotin de crêpe à l'ananas rôti

# Les Epicuriennes Traiteuses

---

Picorettes de fruits et coulis de fruits rouges

Financier au citron-pavot, yuzu-combava ou thé matcha