

Carte cocktail et buffets de saison

Tous les plats sont faits maison avec des produits locaux et/ou bio de saison . Adaptation aux régimes spéciaux : végétarien, végan, sans lactose, sans gluten. Je peux vous faire d'autres propositions. Carte détaillée des prix avec mention allergènes sur demande

Salades

- Salade croquante de brocoli cru, chou kale, radis et vinaigrette au balsamique blanc
- Salade de fenouil râpé , radis, noix, pickles de courgette
- Brunoise de betteraves et échalotes, ricotta, poivre de Timut
- Taboulé de quinoa, persil, pickles d'oignons rouges, chou-fleur et chorizo
- Salade de jeunes pousses de printemps à la vinaigrette champêtre au miso

Pièces salées

- Crackers maison aux graines avec sauces : labneh de basilic, houmous de pois chiches au zaatar, houmous de pois chiches coriandre citron vert
- Mini Tatin d'aubergine au miso rouge, miel, pignons
- Accras de légumes de printemps sauce gorgonzola curry ou sauce blanche type "Cerveille de canuts" revisitée
- Sucettes de Morteau et caviar de lentilles du Puy
- Coupe de charcuteries et fromages du Jura présenté sur mini brochettes et olives , cornichons, oignons blancs, pomme, sablé parmesan
- Onigiri à la truite fumée du Jura et pousses de roquette
- Empanadas VG ou au bœuf et deux sauces : sauce yaourt de brebis, ail des ours, menthe / ketchup de betterave
- **Verrines** : gaspacho / crème de poivron rouge et tomates / tiramisu au comté et tomates cerises
- Maki de courgette au chèvre frais et lierre terrestre
- Mini brochette de fromage (70g/pers.) : Morbier, comté doux et fruité, bleu de Gex

Plats froids à partager

- Dips de légumes crus de saison, crackers aux graines et leurs sauces : raïta d'oignons rouges et radis, houmous de lentilles corail/carotte rôtie
- Quiche aux légumes , pleurotes rôtis et noix
- Effiloché de poulet fermier façon Tériaki, riz et fleurs de brocolis
- Tarte ricotta/légumes de saison (oignons caramélisés au vinaigre balsamique, petits pois, pousses d'épinard, curry) base pâte brisée au thym
- Sushi cake à la truite fumée du Jura et pousses de roquette
- Focaccia : tomates cerise et chèvre frais / olives, romarin, pesto de pistache

Plats chauds à partager

- Gâteau de pommes de terre, Morteau et comté
- Quiche aux légumes de saison, noix et pleurotes du Jura rôtis
- Filet mignon de porc à l'asiatique cuit à basse température
- Spaghetti de courgette à la bolognaise végétale

Buffet sucré

- Moelleux au chocolat, patate douce, arachide
- Verrines : crème mélisse citronnelle de mon jardin / coco cardamome / pana cotta au yuzu et coulis de fruits
- Sablés choco piment de Bresse
- Brochettes de fruits mousse chocolat cajou
- Gâteau de polenta aux pommes caramélisées et aux figues
- Mousse au chocolat et gingembre
- Cake noisette amande et tonka, glaçage citron