



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, végétan, sans lactose, sans gluten. Carte détaillée mention allergènes sur demande

Toasts et bouchées :

Tarif*

Rondelles de daïkon / concombre, tapenade olive cajou (2 à 3 par pers.)	2,50 €
Flan de légumes aux graines de coriandre et de carvi (1 tranche par pers.)	2,50 €
Pain plat de légumes et chèvre frais au lierre terrestre	2,50 €
Bâtonnets de crudités, focaccia et tartinades au choix : houmous pois chiches au zaatar / raïta d'oignon rouges et radis / caviar d'aubergines / labneh de basilic	2,50 €
Bouchée de viande épicées : foies de volailles, bœuf et porc hachés, ail, échalote, cumin, sauce Bressico rouge (sauce piquante au piment de Bresse)	2,50 €
Sucette de Morteau grillée et caviar de lentilles vertes du Jura	2,00 €
Accras de légumes de saison sauce gorgonzola curry ou chimichuri – les 3	2,00 €
Falafels maison sauce yaourt de brebis, ail, menthe – les 3	2,00 €

Chaussons (forme empanadas):

Chausson coloré (noir charbon / rouge betterave / jaune curry) farce végétale	3,00 €
Chausson à la viande hachée de bœuf locale et oignon	3,50 €

Tartes / quiche / cake : la part (équivalence tartelette)

3,50€

Tarte fine à la courgette, moutarde, chèvre frais
Tarte fine au poireau, potimarron mariné, noisette, crème
Tarte fine à la tomate, cébette, olive, thym, pignons de cèdre
Quiche aux légumes de saison, noix, pleurotes rôtis aux épices
Cake courgette, feta, basilic

Verrines (8 cl) :

3,00 €

Gaspacho verde topping amandes, petits pois, carottes grillées
Crème de céleri bruni à l'ail, carottes caramélisées, éclats de noisette et poireau frit
Mousse de poivron rouge, tomate, feta
Houmous corail carottes graines de coriandre, dés de concombre

Salades (90g/pers) :

Céleri mariné et céleri bruni, sauce à l'ail, piment et ciboulette	4,00 €
Taboulé de quinoa, persil, menthe, concombre, tomates, pickles d'oignons rouges	4,50 €
Brunoise rafraîchissante tomate, concombre, fenouil, poivron, citron, menthe	4,00€
Salade de poulet, quinoa ou petit épeautre, légumes de saison rôtis	4,50 €
Tagliatelles de courgette, yata : feta locale de la ferme du Jointout (71) et graines torréfiées, huile d'olive, vinaigre balsamique blanc, poivre de Timut	4,30 €
Spaghetti de courgette sauce bolognaise VG et faux parmesan	4,30 €
Salade franc-comtoise : pomme de terre, dés de saucisse de Morteau, comté, noix, sauce crème moutarde	4,50 €

Plateaux de charcuterie et /ou fromages locaux (100g/pers.) :

Jambon fumé du Haut-Doubs, terrine de foies de volaille maison, saucisson	6,00 €
Comté fruité, bleu de Gex, Morbier, chèvre frais	4,80 €

Buffet sucré :

Verrine (8cl) : compote et pralin de noisettes / crème coco cardamome / panna cotta à la crème fleurette, yuzu et coulis de fruits rouges ou fraise mara des bois / crème de mélisse citronnelle au lait d'avoine / mousse au chocolat et gingembre	2,50 €
Moelleux chocolat, patate douce, pâte d'arachide et noisettes	2,00 €
Mini muffin : noisette tonka / citron glaçage citron / cœur fondant de fruits rouges	2,50 €
Brochette de fruits de saison	1,30 €
Gâteau de polenta aux pommes caramélisées et aux figes	2,50 €

**Le prix s'entend hors pain et boissons, hors service, hors location de vaisselle . Livraison et dressage du buffet en sus (livraison gratuite sur zone ECLA). La toque éthique est non assujettie à la TVA*

Approvisionnement auprès de fournisseurs engagés, bio et/ou locaux

- 80 % de mes légumes proviennent de la ferme maraîchère bio « Ô bons vivres » à Chapelle Voland (39)
- Autres légumes et fruits de saison + produits laitiers et épicerie = Biocoop ou marché paysan de Lons-Le-Saunier
- Les viandes fermières : marché paysan de Lons-Le-Saunier (39)direct producteurs
- Toutes les épices sont bio : place des épices.com grossiste d'épice bio en vrac
- Toutes les graines (tournesol, chia, pignon, courges, lin etc...) et fruits secs sont bio : Biocoop - Younuts, boutique en ligne française de fruits secs et graines bio