

La Tanière des Saveurs – Carte 2010

LES AMUSE BOUCHES SALÉS

Assortiment de Canapés Apéritif	40 = 32€	80 = 56€	160 = 105€
Saumon, tzatziki ciboulette, mousse de canard-épices, délice de courgette/tomates marinées, saumon- aneth, soubressade noix/tomate, concassée de tomates et ciboulette/crottin Chavignol, rillettes de canard/pistaches.			
Assortiment de Canapés Prestige	24 = 32€	48 = 58€	72 = 80€
Mini blinis au saumon, foie gras/figues, magret de canard, crevette/mousseline de poisson, fromage/œufs de truite, tomate confite/brebis			
Assortiment de Canapés Tendance	35 = 49€	70 = 90€	105 = 132€
Mini crêpe de sarrasin avec fromage et flétan, moelleux aux figues et chiffonnade de jambon, mini galette à la polenta et crevette sushi, mini galette à la polenta avec guacamole et crabe, mini brioche avec légumes grillés et parmesan			
Assortiment de mini verrines Cocktail	la pièce au choix = 3€	10 = 30€	24 = 60€
Perles marines aux œufs de truite/tomates confites, tartare en duo de tomates/carottes, tartare de saumon en duo au beurre citronné, queues d'écrevisses aux agrumes frais, tartare de courgettes/tartare de tomates/ émietté de chèvre			

LES ENTREES

Toutes nos verrines peuvent aussi être déclinées en plat !

Verrines : 3€ / mini verrine et 5.80€/verrine géante

- salade de queues écrevisses aux agrumes frais
- salade de perles marines/tomates confites
- tartare de courgettes/tartare tomates/émietté de chèvre frais
- tartare de saumon en duo au beurre citronné
- tartare en duo de tomates/concombre à la crème
- chiffonnade de Serrano /tartare de tomates/guacamole

Les salades composées : de 14 € à 19.50 €/kg

- salade niçoise
- piémontaise
- taboulé
- coleslaw
- salade à la grecque
- salade pesto
- salade de lentilles au saumon
- champignons à la grecque

Les incontournables : 1 plaque 120 mini-parts = 60 €

- quiche lorraine
- quiche chèvre-épinards
- pizza maison
- quiche saumon-poireaux
- tarte tomates/chèvre
- tarte 4 fromages

Aumônière de Saint-Jacques à la bretonne	4.95€/pièce
Cassolette d'écrevisses sauce Nantua	5.95€/pièce
Crumble au caviar d'aubergines	4.15 €/pièce
Assortiment de charcuterie maison	4.50 €/pers.

LES PLATS CUISINES de 8 € à 14€/pers.

Paëlla ou Couscous traditionnels
Daube de bœuf aux blancs de poireaux
Veau Marengo ou blanquette de veau ou Axoa de Veau
Carpaccio de boeuf
Tajine d'agneau
Pavé de Saumon aux baies sauvages
Jarret d'agneau et son jus au thym
Sauté de porcelet sauce crème aux cèpes
Assortiment de viandes froides (bœuf, porc, poulet)

LES ACCOMPAGNEMENTS de 1.8 € à 3€/p.

Tatin arlésienne à la tomate confite
Flan de duxelles de champignons
Mini-brochettes de légumes confits
Polenta crémeuse aux petits légumes
Rôstis de légumes
Gratin dauphinois à la crème
Tombée d'épinards façon tatin

LES PLATEAUX FROMAGES

affinés par nos soins, sur plateaux osiers décorés

De 2 à 8 pers	2.80 €/pers.
> 8 pers	2.50 €/pers.

LES DESSERTS INDIVIDUELS

Crumble Rhubarbe/Fraise	4.25€/pièce
Pomme rôtie sur sa brioche perdue	3.95€/pièce
Sphère chocolat macaronade	3.70€/pièce
Tartare de mangue/ananas	3.50€/pièce
Moelleux au chocolat	3.50€/pièce
Palet Sablé Caramel	3.50€/pièce
Tendance framboise	3.50€/pièce
Brochette d'ananas / fruits rouges	2.50€/pièce

LES DESSERTS A PARTAGER ! (ENV. 15 PARTS)

Bavarois chocolat ou fruits rouges ou fruits exotiques	20€
Opéra	34€
Croustillant aux 3 chocolats	37€
Framboisier à la vanille de Madagascar	38€

LES AMUSE BOUCHES SUCRES

Assortiment de mignardises	9 = 11€	28 = 27€	57 = 51€
Tartelette mangue passion, chocolat, framboise, opéra, chou vanille, éclairs chocolat & café, tiramisu fruits rouges, barquette abricot			
Assortiment Sensation Fruits	7 = 7€	28 = 26€	56 = 49€
Mini financiers surmontés d'un dôme fruits = pêche blanche, pêche de vigne, citron copeaux de chocolat, framboise amandes concassées, poire caramel, litchi pistaches concassées, passion mangue noix de coco râpé			
Assortiment de mini verrines Fraîcheur	6 = 15€	12 = 27€	

LA TANIÈRE DES SAVEURS

l : 05.57.92.22.33 – fax : 05 57 92 22 34

e mail : taniereadesaveurs@yahoo.fr