

Sept / Oct / NOV









PAUSES CAFÉ

BOISSONS

Café, thé, jus de fruits et eaux plates et gazeuses
À discrétion

OU

VIENNOISERIES

Chocolatines, croissants et pains aux raisins
Base 3 par personne

GOURMANDISES

Madeleines, cake, macarons
Au choix du chef
Base 3/personne



AMUSE-BOUCHES
3 PIÈCES

3 PIÈCES FROIDES

Mini tarte aux oignons confits
Pain nordique, crème légère et saumon gravlax
Sablé parmesan, chèvre et noix



COCKTAIL
15 PIÈCES

8 PIÈCES FROIDES

Tartelette de bœuf façon tartare
Sablé parmesan, chèvre frais, noix
Tartelette de potimarron rôti et châtaignes
Mini focaccia, jambon sec, figues rôties et roquette
Mini tarte aux oignons confits
Pain nordique, truite fumée de l'atlantique et concombre
Tartelette de champignons forestiers et parmesan
Tartare de betterave, chèvre frais et noisettes

5 PIÈCES CHAUDES

Accras de cabillaud, mayonnaise citron/spigol
Vol-au-vent de volaille fermière et champignons
Mini parmentier de paleron braisé
Cromesquis végétarien
Crevette flambée au Cognac

2 PIÈCES SUCRÉES

Mini cannelé de Bordeaux
Macaron chocolat-noisette

COCKTAIL
18 PIÈCES

10 PIÈCES FROIDES

Tartelette de bœuf façon tartare
Sablé parmesan, chèvre frais, noix
Tartelette de potimarron rôti et châtaignes
Mini focaccia, jambon sec, figues rôties et roquette
Mini tarte aux oignons confits
Pain nordique, truite fumée de l'atlantique et concombre
Tartelette de champignons forestiers et parmesan
Tartare de betterave, chèvre frais et noisettes
Cône de truite fumée et aneth
Cuillère de maigre mariné, citron vert et pomme

6 PIÈCES CHAUDES

Accras de cabillaud, mayonnaise citron/spigol
Vol-au-vent de volaille fermière et champignons
Mini parmentier de paleron braisé
Cromesquis végétarien
Crevette flambée au Cognac
Mini croque brioché au Comté

2 PIÈCES SUCRÉES

Mini cannelé de Bordeaux
Macaron chocolat-noisette





COCKTAIL
22 PIÈCES

10 PIÈCES FROIDES

Tartelette de bœuf façon tartare
Sablé parmesan, chèvre frais, noix
Tartelette de potimarron rôti et châtaignes
Mini focaccia, jambon sec, figues rôties et roquette
Mini tarte aux oignons confits
Pain nordique, truite fumée de l'atlantique et concombre
Tartelette de champignons forestiers et parmesan
Tartare de betterave, chèvre frais et noisettes
Cône de truite fumée et aneth
Cuillère de maigre mariné, citron vert et pomme

6 PIÈCES CHAUDES

Accras de cabillaud, mayonnaise citron/spigol
Vol-au-vent de volaille fermière et champignons
Mini parmentier de paleron braisé
Cromesquis végétarien
Crevette flambée au Cognac
Mini croque brioché au Comté

5 PIÈCES SUCRÉES

Mini cannelé de Bordeaux
Macaron chocolat-noisette
Chou chocolat
Tartelette Bourdaloue
Tarte Tatin revisitée



Pièces supplémentaires

Huître Fine de Claire, gelée de Pineau des Charentes - 2.30€HT
Blinis de saumon gravlax, crème citronnée - 2.5€ HT
Yakitori de boeuf et comté - 4.5€HT
Gnocchis poêlés, crème de potimarron - 2.2€HT
Opéra chocolat - 3.5€HT
Financier noisette - 3.2€HT
Verrine chocolat et spéculoos - 3.6€HT
Crème brûlée à la fève de Tonka - 2.7€ HT



Show cooking

Risotto aux cèpes servi minute - 3.8€HT
Saint-Jacques snackées au brasero - 4.5€HT
Découpe de jambon ibérique - 8€HT
Mini burger - 3.5€HT
Crêpes Suzette flambées au Grand-marnier - 5.5€HT
Gnocchis poêlés, crème de parmesan - 3.5€HT
Poêlée de gambas flambées au Cognac - 2.5€ HT



Stéphane BONNIN

06 42 35 44 85

s.bonnin@pallice-palace.fr

Paul Coiffard

07 57 19 14 63

p.coiffard@pallice-palace.fr