



ERNAUD LIMA

LES COCKTAILS APÉRITIFS

Formule prévue en préambule du dîner/déjeuner ou de cocktails dînatoires/déjeunatoires où les invités ne s'assoient pas, pas d'assiettes et de couverts prévus.

PIÈCES COCKTAIL FROIDES

**1,30€ TTC (1,18€ HT) la pièce
(min 4 pièces/personne)**

Crèmeux au Laguiole, chips de légumes de saison

Gaspacho de melon mentholé, brochette au magret fumé

Gâteau à l'olive et crèmeux roquefort

Tartare de veau de l'Aveyron et du Ségala citron vert et moutarde

Tartare de thon, condiment méditerranéen

Tartine tapenade et serrano, langoustine

Maquereaux marinés, poivrons et oignons marinés

Rillettes de sardines au piment d'Espelette

Ballotin de rouget au pesto rosso

Mousseline de volaille pochée et panée, œuf de caille et pain d'épice

PLANCHES À PARTAGER

Planche de saumon

Saumon gravlax 600grs, aneth, citron vert, crème citronnée

HT

34,54

TTC

38,00

Planche de charcuterie

Chiffonnade de jambon cru, saucisse sèche, saucisson, friton de canard, magret séché

13,63

15,00

Sushi box

8 rolls crevette avocat, 8 makis maquereau carotte, 8 nigiris saumon et 8 sushis/burgers bœuf mariné

23,63

26,00

Variation autour du foie gras

6 sucettes au ratafia, 6 canons au sésame, 6 macarons

34,54

38,00

ATELIERS ET ANIMATIONS CULINAIRES

Formules qui nécessitent obligatoirement la prestation de service

	HT	TTC
Bar aveyronnais <i>Farçous et cromesquis d'aligot</i>	2,27	2,50
Bar à huitres <i>Ouverture d'huitres, citron, vinaigre échalotes et pain de seigle</i>	4,09	4,50
Bar saveurs d'Asie et Sushi bar <i>Beignet de crevettes et accras de morue Rolls crevette avocat, makis maquereau carotte, nigiris saumon, et sushis/burgers bœuf mariné</i>	4,54	5,00
Bar à foie gras <i>Foie gras poêlé, sucettes au ratafia, canons au sésame, macarons</i>	7,72	8,50
Atelier plancha de notre terroir <i>Brochettes de veau de l'Aveyron, aligot, écrevisses flambées au Pastis et julienne de courgettes à la noisette</i>	3,63	4,00
Atelier plancha saveurs estivales <i>Omble chevalier au basilic, risotto, brochettes de thon au thym, ceviche de tomates</i>	4,09	4,50
Atelier plancha chic et gourmand <i>Foie gras poêlé, confiture et petits pains spéciaux, homard et tartare de tomates aux herbes fraîches</i>	5,45	6,00

PRESTATIONS COMPRISES

Livraison et installation
Nappage buffet réalisé en amont par vos soins

POSSIBILITÉ DE PRESTATIONS SUPPLÉMENTAIRES

Verrerie adaptée	0,72/pièce	0,80/pièce
Mobilier <i>Tables, mange debout, bar lumineux etc...</i>	Tarif sur demande	
Location barnum <i>3x3 ou 3x4</i>	Tarif sur demande	

POSSIBILITÉ DE PRESTATIONS DE SERVICE

Equipe de service et cuisine	Tarif sur demande,	
Installation et nappage des buffets	varie selon le nombre de	
Verrerie adaptée et matériel <i>Vasques, carafes, corbeilles etc...</i>	personnes	

Tous les ingrédients nommés dans les menus et formules ci-dessus peuvent contenir des allergènes.

LISTE DES ALLERGÈNES

Céréales contenant du gluten

Blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales

Crustacés

Et produits à base de crustacés

Œufs

Et produits à base d'œufs

Poissons

Et produits à base de poisson

Arachides

Et produits à base d'arachide

Soja

Et produits à base de soja

Lait

Et produits à base de lait y compris de lactose

Fruits à coque

Amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix de macadamia, noix du Brésil, noix du Queensland, pistaches, et produits à base de ces fruits

Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l

Exprimé en SO₂

Lupin

Et produits à base de lupin

Mollusques

Et produits à base de mollusques

Céleri

Et produits à base de céleri

Moutarde

Et produits à base de moutarde

Graines de sésame

Et produits à base de graines de sésame