



C-GASTRONOMIE
Lyon - Annecy



DESCRIPTIF & ALLERGÈNES
Pièces cocktail

LES BOUCHÉES FROIDES



ALLÈRGÈNES PIÈCES COCKTAIL

Les bouchées froides



**FILET DE Volaille aux zestes d'agrumes,
mayonnaise de betterave et vinaigre de
framboise**

gluten, lactose, fruits à coque, sulfite



**CRÉMEUX DE FOIE GRAS,
BISCUIT AUX ÉPICES, NAPPAGE PASSION
ET GINGEMBRE**

gluten, œuf, poisson, lactose,
fruits à coque



**BLINIS À LA TRUFFE,
HOUMOUS DE HARICOT BLANC,
MAGRET DE CANARD FUMÉ**

gluten, œuf, lactose



**FINANCIER À L'ESTRAGON,
FOURME D'AMBERT ONCTUEUSE,
PICKLES DE POIRE AU VIN CHAUD**

gluten, œuf, lactose,
fruits à coque, sulfite



**BISCUIT DE POTIMARRON,
CRÈME DE CÈPES, PANA COTTA
DE POTIMARRON ET POUDRE DE CÈPES**

œuf, lactose, fruits à coque



**TARTELETTE SABLÉ, CHANTILLY DE PATATE
DOUCE AU CITRON VERT,
ÉCLATS DE MARRONS CUITS**

gluten, œuf, lactose



**LES MINI
SANDWICHES**

ALLÈRGÈNES PIÈCES COCKTAIL

Les mini sandwiches



**PAIN SUÉDOIS MOELLEUX,
BEURRE AUX HERBES
ET JAMBON TRUFFÉ**

gluten, œuf, lactose



**GALETTE DE BLÉ À LA BETTERAVE,
PASTRAMI, MOUTARDE DOUCE
ET CHOU RÂPÉ FINEMENT**

gluten, lactose, moutarde



**PAIN DE MIE À L'ENCRE DE SEICHE,
HADDOCK, RICOTTA
ET OIGNONS FRITS**

gluten, poisson, lactose



**PAIN AUX ÉPINARDS, RILLETTES DE SAUMON
AU CITRON ET HERBES MARINES**

gluten, œuf, poisson, lactose,
fruits à coque, sulfite



**PAIN AU LAIT, CRÈME D'ENDIVE,
NOIX, POMME ET FROMAGE PERSILLÉ**

gluten, lactose, fruits à coque

LES TIMBALES & CUBIQUES



ALLÈRGÈNES PIÈCES COCKTAIL

Les cubiques



**PANNA COTTA
DE CHAMPIGNONS,
OIGNONS GRELOTS
ET CHAMPIGNONS DE PARIS**

gluten, lactose



**MOUSSELINE DE PANAIS,
MÉLANGE DE GRAINES
TOASTÉES**

sans allergènes



**LENTILLES NOIRES,
LARD PAYSAN RÔTI,
SAUCE MOUTARDE**

lactose, sulfite,
moutarde

Les timbales



**CHANTILLY DE BUTTERNUT,
ÉMINCÉ DE BŒUF TATAKI
AU SÉSAME**

gluten, soja, lactose,
sésame



**FONDUE DE POIREAU,
NOIX DE PÉTONCLES SNACKÉES,
VINAIGRETTE À LA TRUFFE**

œuf, lactose, cèleri,
mollusque, sulfite,
moutarde



**ÉCRASÉ DE TOPINAMBOUR
À L'HUILE DE NOISETTE,
PARMESAN CROUSTILLANT,
ÉCLATS DE NOISETTES**

lactose, fruits à coque

LES BOUCHÉES CHAUDES



ALLÈRGÈNES PIÈCES COCKTAIL

Les bouchées chaudes



**VOL-AU-VENT DE POULET ET
CHORIZO IBÉRIQUE**

gluten, œuf, lait



**CROQUE JAMBON
À LA TRUFFE**

gluten, œuf, lait



**GOUGÈRE AU COMTÉ,
ÉPINARD ET NOIX**

gluten, œuf, lait,
fruit à coque



**AGRAS DE MORUE,
COULIS DE PIQUILLO**

gluten, poisson



EMPANADA DE BŒUF

gluten, œuf, lait



**GYOZA DE POULET ET LÉGUMES,
SAUCE SOJA AU SÉSAME**

gluten, soja, sésame



BROCHETTE DE POULET YAKITORI

gluten, soja



CREVETTE EN TEMPURA

gluten, crustacé, soja

Nos conseils de réchauffe sont donnés à titre indicatif : Disposez sur une plaque ou une grille munie de papier cuisson les pièces apéritives puis enfournez à 170°C - 190°C environ 10 min.

LES MINIATURES SUCRÉES



ALLÈRGÈNES PIÈCES COCKTAIL

Les miniatures sucrées



**FONDANT AU CHOCOLAT,
CARAMEL INFUSÉ
AU SARRASIN GRILLÉ**

gluten, œuf, lactose, sulfite



**BISCUIT FINANCIER AMANDE
AUX CINQ ÉPICES, GANACHE
À LA FIGUE ET SON CONFIT**

gluten, œuf, lactose,
fruits à coque, sulfite



**COQUE AU CHOCOLAT NOIRE,
PRALINÉ NOISETTE SALÉ, CRÈMEUX LAIT
ET NOISETTES GRILLÉES**

soja, lactose, fruits à coque, sulfite



**SABLÉ SUCRÉ, POMME CARAMÉLISÉE
FAÇON TARTE TATIN
ET GEL DE COING**

gluten, œuf, poisson, lactose



DOUCEUR EXOTIQUE, PARFUM D'AILLEURS

gluten, œuf, poisson, soja, lactose



**TARTELETTE SABLÉE, CRÈME D'AMANDE,
MARMELADE DE CLEMENTINE DE CORSE,
MOUSSE MANDARINE ET GEL DE MANDARINE**

gluten, œuf, poisson, lactose,
fruits à coque, sulfite

ALLÈRGÈNES PIÈCES COCKTAIL

Les miniatures sucrées



**MOELLEUX AUX MARRONS,
INSERT CRÈME DE MARRONS
ET MARRON GLACÉ**

gluten, œuf, poisson, lactose, sulfite



**CROUSTILLANT AU GRUÉ DE CACAO,
MOUSSE POIRE WILLIAMS,
GANACHE À LA POIRE ET POIRE FRAÎCHE**

gluten, œuf, poisson, lactose,
fruits à coque