



***Formule Apéritive à 14€ H.T.***

**Planches de charcuterie et fromages de nos régions**

Corbeille de pain et cornichons

**Assortiments de 3 pièces salées par personne**

Salade de pomme de terre, Beaufort et oignons frits

Wrap au saumon fumé et fromage frais

Lentille, boulgour et aux petits légumes

Toast au poulet fumé, moutarde à l'ancienne

**Assortiments de 2 pièces sucrées par personne**

Mousse au chocolat et crumble

Assortiments de macarons

Tartelette framboise, zeste de citron vert



## ***Formule cocktail à 18€ H.T.***

### **Assortiments de 3 bouchées salées par personne**

Mini blinis au saumon fumé, fromage frais et oeufs de truites

Navette au poulet fumé, moutarde à l'ancienne

Tartelette oignons confits, crème de raifort et magret fumé

Wrap à la truite fumé et fromage frais

Toast au fromage de chèvre et chorizo

### **Assortiments de 3 verrines salées par personne**

Salade de pomme de terre, Beaufort et oignons frits

Mousse au St Marcellin et viande séchée

Lentille, boulgour et poulet fumée

Tartare de saumon, crumble au parmesan

### **Assortiments de 3 pièces sucrées par personne**

Mousse au chocolat et crumble

Assortiments de macarons

Tartelette framboise, zeste de citron vert

Mini tiramisu

***Informations à [info@espace55.com](mailto:info@espace55.com) ou 04.50.24.51.37***



## ***Formule cocktail à 24€ H.T.***

### **Assortiments de 3 bouchées salées par personne**

Mini blinis au saumon fumé, fromage frais et œufs de truites

Navette au poulet fumé, moutarde à l'ancienne

Tartelette oignons confits, crème de raifort et magret fumé

Wrap à la truite fumé et fromage frais

Toast au fromage de chèvre et chorizo

### **Assortiments de 3 verrines salées par personne**

Salade de pomme de terre, Beaufort et oignons frits

Mousse au St Marcellin et viande séchée

Lentille, boulgour et poulet fumée

Tartare de saumon, crumble au parmesan

### **Assortiments de 2 pièces salées chaudes par personne**

Mini burger de couleur au cheddar

Crevettes panées et sa sauce piquante

Brochettes de poulet teriyaki

### **Assortiments de 3 pièces sucrées par personne**

Mousse au chocolat et crumble

Assortiments de macarons

Tartelette framboise, zeste de citron vert

Mini tiramisu

Baby trop

***Informations à [info@espace55.com](mailto:info@espace55.com) ou 04.50.24.51.37***

***Formule cocktail à 32€ H.T.***

**Assortiments de 4 bouchées salées par personne**

Mini blinis au saumon fumé, fromage frais et œufs de truites

Navette au poulet fumé, moutarde à l'ancienne

Tartelette oignons confits, crème de raifort et magret fumé

Wrap à la truite fumé et fromage frais

Wrap au poulet fumé, moutarde à l'ancienne

Toast au fromage de chèvre et chorizo

**Assortiments de 4 verrines salées par personne**

Tartare de bœuf Charolais à l'Italienne

Salade de pomme de terre, Beaufort et oignons frits

Mousse au St Marcelin et viande séchée

Crème brûlée au foie gras

Tartare de saumon, crumble au parmesan

**Assortiments de 2 pièces salées chaudes par personne**

Mini burger de couleur au cheddar

Crevettes panées et sa sauce piquante

Brochettes de poulet teriyaki

**Assortiment de fromages de nos régions et corbeilles de pain**

**Assortiments de 4 pièces sucrées par personne**

Mousse au chocolat et crumble

Assortiments de macarons

Tartelette framboise, zeste de citron vert

Mini cannelé

Mini tiramisu

Baby trop

***Menu à 25€ HT, hors forfait boissons***

## **ENTRÉE**

Velouté de courge et son œuf poché bio,  
Petits croutons à l'huile d'Olive « Léoube »

OU

Salade César du Chef

## **PLAT**

Pavé de saumon, crème de carotte aromatisée au gingembre Riz sauvage  
et petits légumes du moment

OU

Magret de canard jus corsé au Porto, Pommes grenailles sautées, purée de céleri et chips de panais

## **DESSERT**

Tartelette au citron et estragon, Eclats de meringues

OU

Le dessert italien qui redonne le moral

**Menu à 32€ HT, hors forfait boissons**

## **ENTRÉE**

Salade gourmande, Copeaux de foie gras et Magret fumé,  
Et éclats de figues séchées

OU

Déclinaison de Saumon à la façon du Chef,  
Accompagnée de blinis et crème au raifort

## **PLAT**

Suprême de volaille aux girolles,  
Polenta grillée au Beaufort

OU

Filet de dorade sauce vierge aux sésames,  
Purée de carotte au cumin et ses gnocchis frits

## **FROMAGES** (supplément à 4.50 € HT)

Assortiment de fromages de nos régions et ses accompagnements de saison

## **DESSERT**

Ananas rôti, glace vanille macadamia  
Et chantilly « Antillaise »

OU

Tarte tatin du 55 et double crème de Gruyère

**Informations à [info@espace55.com](mailto:info@espace55.com) ou 04.50.24.51.37**

***Menu à 39€ HT, hors forfait boissons***

## **ENTRÉE**

Terrine de foie gras maison et son chutney de mangue

OU

Thon façon tataki, nem de légumes, sauce Thaï

## **PLAT**

Filet de bœuf et sa sauce aux morilles,  
Gratin dauphinois aux deux pommes de terre, carottes glacées

OU

Dos de cabillaud, émulsion Hollandaise safranée

Risotto Arborio et ses petits légumes

## **FROMAGE**

Assortiment de fromages de nos régions et ses accompagnements de saison

OU

Faisselle au lait entier et son coulis de fruits rouges

## **DESSERT**

Millefeuille à la vanille de Madagascar et ses éclats de noisette

OU

Notre Mont-Blanc revisité par Maud

***Informations à [info@espace55.com](mailto:info@espace55.com) ou 04.50.24.51.37***