

ETÂP

CUISINIER - TRAITEUR

PATÉ EN CROUTE

La spécialité d'ETÂP : le pâté en croute

Cochon / Volaille - Citrons confits - Estragon (44€ au kilo)

-

Cochon / Canard - Poivre vert (48€ au kilo)

-

Effiloché de cochon - Farce aux herbes - Moutarde à l'ancienne (48€ au kilo)

-

Cochon - Aubergines confites - Poivre vert (44€ au kilo)

-

Cochon - Shiitakes - Citronnelle (48€ au kilo)

-

Cochon / Andouille de Guémené - Embeurrée de choux - Moutarde à l'ancienne (52€ au kilo)

-

Veau - Girolles (52€ au kilo)

-

Cochon - Pleurotes - Noisettes Torréfiés (44€ au kilo)

-

Cochon - Courge - Poivre vert (42€ au kilo)

-

Cochon - Ris de veau - Chanterelle (56€ au kilo)

-

Cochon - Canard - Trompettes de la mort (52€ au kilo)

Bouchées végétariennes

Croustillant de quinoa / caviar d'aubergines / citrons confits (1,70€/pce)

-

Mini arancini / courge / scamorza fumée (1,70€/pce)

-

-Rouleaux de printemps aux légumes / sauce cacahouète (1,90€/pce)

-

Mini tatin de poireaux / chutney d'oignons / crème crue (1,90€/pce)

-

Croustillant / chèvre frais / poivrons confits / dattes / basilic (1,70€/pce)

-

Gougères poivre de sichuan et ciboulette (0,80€/pce)

-

Gougères comté et muscade (0,80€/pce)

-

Focaccia à la courge / pesto de fanes de carottes / noisettes torréfiées (1,70€/pce)

Bouchées avec du poisson

Pain brioché / gravlax de truite / beurre d'algues / gel de fruits rouges (2,20€/pce)

-

Pain brioché / gambas snackée / mayonnaise à la bisque / shiso (2,30€/pce)

-

Polenta au chorizo / poulpe mariné / chimichurri (2,40€/pce)

-

Pissaladière / oignons / olives / anchois (1,70€/pce)

-

Gambas roulé dans une feuille de brick frite / citrons confits / basilic (2,30€/pce)

Bouchées avec de la viande

Nos pâtés en croûte version cocktail (voir ci-dessus)

-

Focaccia / effiloché de volaille rôtie / sauce tonato / câpres capucines (2,10€/pce)

-

Feuille de sucrine / effiloché de volaille rôtie / sauce césar / câpres frits (2,05€/pce)

-

Pain Pita / effiloché de volaille / pickles de concombre / sauce yaourt (2,10€/pce)

Nos verrines

Velouté glacée de betterave à l'orange / fenouil / vinaigre de xérès (0,30€/pce)

-

Velouté de potimarron / lait de coco / curry rouge (0,30€/pce)

-

Raviole de champignons / émulsion de comté / huile de cerfeuil (1,90€/pce)

-

Risotto romarin / citrons / romarin (1,80€/pce)

-

Pain brioché toasté / oeuf poché / sauce meurette (3,80€/pce)

-

Flan dashi aux oeufs / shiitaké / ciboulette (2,80€/pce)

Bouchées sucrées

Choux à la crème / caramel beurre salé (1,7€/pce)

-

Choux façon Paris Brest / praliné noisette (1,9€/pce)

-

Mini Carrot cake (1,5€/pce)

-

Madeleine citron et miel (1,7€/pce)

-

Génoise amande effilée, praliné pécan et mousse au chocolat (2,1€/pce)

-

Tartelette citron meringuée (1,9€/pce)

Tous nos prix sont en TTC.

