Nos pique-niques

Composez votre pique-nique

Des produits de saison et de notre région

L'apéro
Nos salades
Nos sandwichs delizioso
Nos élégants
Nos tartes salées
Viandes et poissons
Nos desserts
Les boissons

Le pique-nique comprend: couverts, serviette papier, gobelet recyclable

L’apéro

- Saucisson fermier A.D Buresi 22€ pièce
- Terrine de campagne maison 8€ pièce
- Cake au jambon et tomates confites 10€ pièce
- Caviar d’aubergines et crostini 9€ pièce
- Tome Corse et confiture 12€ pièce

Nos salades

14€ la portion

- Prosciuttu e Melone
  Huile toscane et balsamique

- Caesar salade au poulet et vieux parmesan
  Sauce César et croûtons

- Taboulé petits légumes, falafels et poivrons grillés
  Végétarienne

- Patates douces, noisettes, crémeux de féta
  Sauce au curry et confit de courgette

- Tomates, mozzarella buffala, basilic frais
  Huile toscane et balsamique

Sandwichs delizioso

8€ la portion

- ☐ Tramezzini - poulet - champignons - parmesan
- ☐ Tramezzini - jambon de Parme - pousses épinards - mascarpone
- ☐ Pain terroir aux graines- laitue - Rosbif - sauce tartare
- ☐ Pain terroir aux graines - houmous - courgettes - brocolis aïlés - laitue Végétarien

Nos tartes épaisses

9€ la portion

- ☐ Courgettes - tomates -poivrons - mozzarella Végétarienne
- ☐ Oignons - jambon - cumin - aubergines

Nos élégants

Des produits de saison et de notre région

- ❑ Pressé de foie gras maison au Cap Corse 15€
  Accompagné de pains terroir et chutney d'oignons

- ❑ Ceviche de daurade au lait de coco infusée à la citronnelle et citron vert 21€

- ❑ Poulpe fondant au paprika 21€

- ❑ 1/2 langouste salade pommes roseval et d'herbes fraîches 65€
  Accompagnés de mayonnaise moutarde à l'ancienne

- ❑ Vitello tonnato aux baies de câpres et parmesan 22€
  Crème de thon Toscane

Viandes et poissons

18€ la portion

- [ ] Pluma de porc caramélisés
- [ ] Rosbif sauce tartare
- [ ] Effiloché de poulet sauce gribiche
- [ ] Dos de saumon moelleux sauce aux herbes

Nos desserts

8€ la portion

- [ ] Assiette de fruits découpés
  Pastèque - melon - kiwi - ananas - fraises
- [ ] Soupe de fruits rouges meringuée
- [ ] Sablé diamant et crémeux chocs-noisettes
- [ ] Mont-blanc crème de marrons
- [ ] Cake fondant au citron Corse

Les boissons

La bouteille de 75cl

Vins blancs:

- ☐ Côtes de Gascogne Pellehaut 16€
- ☐ Gris blanc Gerard Bertrand d'Oc 16€

Vins rosés:

- ☐ Orangerie Château Carignan Bordeaux. 14€
- ☐ Bandol de Provence 19€

Vins rouges:

- ☐ Saumur Champigny Ruault. 14€
- ☐ Les Graviers Domaine Julien Syrah. 18€

Champagne et pétillant:

- ☐ Champagne rosé Brut Celles que j'aime 39€
- ☐ Pétillant les bulles d'Aunis brut. 14€

- ☐ Eau pétillante Orezza 6€

- ☐ Eau minérale Saint-Georges 5€

Nous sommes à votre disposition
pour une nouvelle sélection de vins