



C-GASTRONOMIE

Maison de goûts

LYON - ANNECY



DESCRIPTIF & ALLERGÈNES

Pièces cocktail



**LES BOUCHÉES
FROIDES**

ALLÈRGÈNES PIÈCES COCKTAIL

Les bouchées froides



**TARTELETTE SABLÉE, VUNA VÉGÉTAL ONCTUEUX,
LÉGUMES CROQUANTS ET AIGRE-DOUX,
COPEAUX DE GRANA**

gluten, œuf, soja, lactose, sulfite,
moutarde



**BISCUIT AU PETIT POIS, CRÈME DE RAIFORT,
DÔME DE POIS MARAÎCHER MENTHOLÉ**

gluten, œuf, lactose, fruits à coque



**BLINIS AU BLÉ NOIR, BOUCHON DE CHÈVRE
FRAIS AUX FLEURS, CONDIMENT MIEL
ET PIMENT DE BRESSE**

gluten, œuf, lactose,



**SABLÉ SANS GLUTEN À LA GRAINE D'ANIS,
FRAICHEUR DE FETA,
COULIS DE MELON DE NOS RÉGIONS**

œuf, lactose, fruits à coque,



**VOLAILLE MARBRÉE AUX HERBES GRECQUES,
HOUMOUS DE POIS AU CITRON CONFIT**

sésame



**TARTELETTE SABLÉE, TARTARE DE SAUMON SALÉ,
COMPOTÉE DE RHUBARBE AIGRE DOUCE**

gluten, œuf, poisson, lactose

LES MINI SANDWICHS



ALLÈRGÈNES PIÈCES COCKTAIL

Les mini sandwiches



**PAIN PITA, TARTARE DE TOMATES AUX HERBES,
CHAMPIGNONS MARINÉS AIGRE DOUX À LA
GRAINE DE CORIANDRE**

VEGAN

gluten, soja, sulfite



**WRAP MORTADELLE PISTACHÉE DE BOLOGNE IGP,
STRACCIATELLA ET ROQUETTE**

gluten, lactose, fruits à coque



**PAIN BRIOCHÉ, PANÉ VÉGÉTAL,
HOUMOUS DE PETIT POIS AU ZAATAR,
TOMATE MARINÉE ET SÉCHÉE**

VEGAN

gluten, œuf, soja, lactose, sésame



**PAIN DE MIE AU POIVRON ET PIMENT, FROMAGE
FRAIS À LA SARRIETTE, BACON ET OIGNONS
FRITS**

gluten, œuf, lactose,



**PAIN DE MIE AU BASILIC, BLANC DE VOLAILLE,
CHEDDAR, SAUCE CÉSAR CRÉMEUSE À L'ESTRAGON**

gluten, œuf, poisson, lactose, moutarde

LES TIMBALES & CUBIQUES



ALLÈRGÈNES PIÈCES COCKTAIL

Les timbales



**CARPACCIO DE BŒUF
CHAROLAIS, PURÉE DE
ROQUETTE, AMANDE ET HUILE
D'OLIVE, CANTAL AFFINÉ**

lactose, fruits à coque



**STRACCIATELLA, OLIVE CONFITE,
CÉBETTE, TOMATE CONFITE ET
HUILE D'OLIVE**

lactose



**TABOULÉ DE SARRASIN, ORGE
ET MILLET, CHOU-FLEUR
CROQUANT, RADIS, OIGNON
ROUGE, CORIANDRE, MENTHE,
PERSIL, SUMAC**

gluten

Les cubiques



**PANNACOTTA AU LAIT VÉGÉTAL,
EAU DE TOMATE, POIVRON
PIMENT DE BRESSE,
MINISTRONE DE LÉGUMES
VERTS À L'HUILE D'OLIVE
*VEGAN***

sans allergènes



**TOMATES MARINÉES ET FUMÉES,
LENTILLE CORAIL ET CHÈVRE
FRAIS À L'ORIGAN**

lactose, céleri



**PURÉE DE COURGETTES
GRILLÉES AUX PIGNONS DE
PIN, ANTIPASTI DE LÉGUMES**

sans allergènes

LES BOUCHÉES CHAUDES



ALLÈRGÈNES PIÈCES COCKTAIL

Les bouchées chaudes



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

gluten, œuf, lactose



**CROQUE JAMBON
À LA TRUFFE**

gluten, œuf, lactose



**GOUGÈRE AU COMTÉ,
ÉPINARD ET NOIX**

gluten, œuf, lactose
fruit à coque



**AGRAS DE MORUE,
COULIS DE PIQUILLO**

gluten, poisson



EMPANADA DE BŒUF

gluten, œuf, lactose



**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



**MOELLEUX AU CHOCOLAT,
GEL PURE PASSION**

gluten, œuf, lactose



**BISCUIT AU CHOCOLAT, FRAMBOISE
DE NOS COTEAUX, CRÈME LÉGÈRE
À LA VANILLE BOURBON**

œuf, poisson, lactose



**TARTELETTE AU CONFIT DE FRAISE, CRÉMEUX
VANILLE, RHUBARBE ACIDULÉE**

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



**FINE COQUE AU CHOCOLAT, CHOCOLAT NOIR
ONCTUEUX, CŒUR CAFÉ, MOUSSE DE LAIT
COMME UN CAPPUCINO**

œuf, soja, lactose



**COMPOTÉE D'ABRICOT EN TARTELETTE, INFUSION
D'HERBES FRAÎCHES**

gluten, œuf, lactose



**CROUSTILLANT NOIX DE COCO GRILLÉE,
CRÉMEUX COCO ET COROSSOL**

soja, fruits à coque, sulfite

ALLÈRGÈNES PIÈCES COCKTAIL

Les miniatures sucrées



**PRALINÉ NOISETTE CRAQUANT, CITRON YUZU
COMME UN LEMON CURD**

gluten, œuf, poisson, lactose,
fruits à coque



**CROUSTILLANT DE PISTACHE SALÉ,
PAMPLEMOUSSE ROSE CONFIT, CRÈME
NAMELAKA PISTACHE**

gluten, poisson,
lactose, fruits à coque, sulfite