



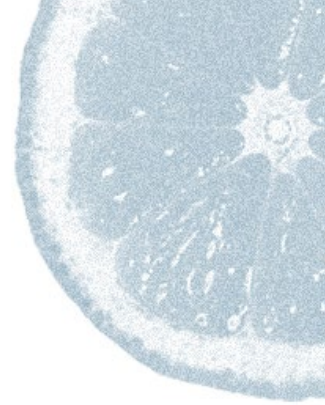
# CARTE PRINTEMPS-ÉTÉ 2017\*

\* Validité du 17 avril au 20 octobre 2017

# LES COCKTAILS



# LES COCKTAILS



## LES PIÈCES COCKTAIL SALÉES

- Barquette tartare de saumon
- Maki de légumes croquants, pipette soja-wasabi
- Rocamadour, céleri et bresaola
- Radis blanc, guacamole épicé et tortillas
- Veggie stick, tomate, courgette, pois gourmand, olive Kalamata
- Aumônière végétarienne, cueillette du jardin
- Pasta, artichaut au citron, tomate confite Maison Peyrey
- Finger de carottes, tapenade et artichauts
- Verticale de légumes, purée de petits pois relevée au pesto de menthe de Milly
- La Caprese, tomate, mozza, courgette, pois gourmand
- Aumônière saumon d'Écosse, ciboulette
- Verticale de carotte, agneau et aubergine
- Millefeuille de légumes d'été à la gelée de piment d'Espelette, chèvre frais
- Aumônière bœuf basilic façon Thaiï, soja frais
- Roulé de crêpe de sarrasin, tartare d'algues Wakamé au saumon fumé
- Saumon wasabi et radis japonais, crème raifort et sésame croustillant
- Rouleau de printemps gambas, pamplemousse, coriandre
- Canard framboise, perle balsamique
- Galette de riz roulée au bœuf aux cinq parfums façon Thaiï
- Verticale de radis daïkon, crabe à l'anis et gelée de gingembre
- Sablé parmesan, anchoïade Polito, sardine, pata negra comme à Salamanque
- Verticale de carotte, pois chiches, sésame et cumin
- Volaille, vermicelles de légumes, purée de poivrons rouges
- Cornet de bresaola, ricotta fumée, courgette croquante, noix de cajou
- Verticale de navet, cipolline, raisin de Corinthe
- Sablé origan, ricotta, olives Kalamata, tomate confite Maison Peyrey
- Verticale de carotte, purée d'artichaut, courgette croquante, menthe
- Sablé parmesan curcuma, humus et coriandre, légumes croquants

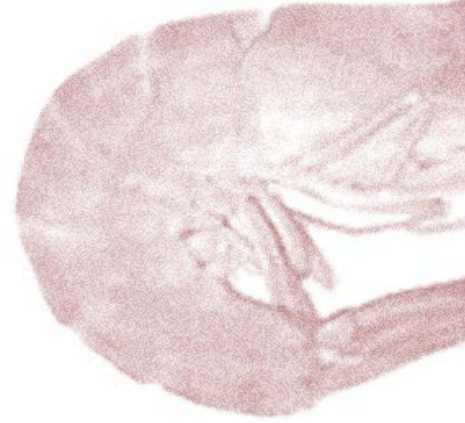


# LES COCKTAILS

- Carotte des sables, boulgour à la menthe
- Canard, petit pois, poivre de Timut
- Pasta sans gluten, ricotta fumée, tomate confite, noix de pécan
- Sablé à l'encre de seiche, aioli, olive Taggiasche, tomates confites Maison Peyrey
- Ache des marais, ceviche de daurade, citron vert
- Pomme vapeur, haddock, vinaigrette de poireau, oignons rouges en pickles
- Pomme vapeur, gelée de piment d'espelette, anguille fumée
- Gambas bio de Madagascar, sot l'y laisse, citronnelle
- Courgette, mozzarella, confit d'olive La Maison des Confitures
- Verticale de courgette, mini ratatouille, poivron goutte
- Verticale de carotte, tartare de maigre, œufs Tobbiko, mixed cress
- Sardine, fenouil croquant, citron vert
- Oignon balsamique, barigoule de céleri et carotte, tuile parmesan
- Notre idée de la salade Caesar
- Jarret de veau façon printanier
- Notre idée du thon niçois
- Foie gras, coulis de mangue et framboise



# LES COCKTAILS



## LES SANDWICHES

- Club saumon, cream cheese, aneth et citron confit
- Burger parisien, jambon Prince de Paris, comté
- Club ricotta fumée, courgette et basilic
- Cube volaille, œuf, iceberg, sauce moutarde
- Wrap poitrine, volaille, mozzarella
- Wrap végétarien courgette, roquette, tomate confite, chou à l'indienne
- Burger pastrami, tomate Roma, sauce tartare
- Cube bœuf, mimolette, sauce moutarde
- Pita cervelle des Canuts, légumes croquants
- Club sardine au citron, roquette, radis rose
- Cube saumon, guacamole, radis noir
- Pita bœuf, tomate confite, molossol, sauce tartare
- Burger haddock, coriandre

## LES SALADES INDIVIDUELLES

- Salade de penne sarazin (sans gluten), légumes antipasti, huile d'olive basilic
- Caesar salad, volaille, tomates, anchois, sucrine, parmesan, croutons et œufs mollets
- La Sechouan (volaille, mesclun, pois gourmand, omelette, soja, graine de sésame)
- Salade radis, petits pois, fèves de soja, courgette, tomate cerise, estragon
- La Finzi (artichaut, tomate confite, roquette, copeaux de parmesan, olive, ciboulette)
- Salade Pecorino, fèves et légumes d'été
- La Niçoise (sucrine, tomate, poivrons, œuf de caille, thon, haricots verts, fèves, anchois)
- Céleri, gambas, pamplemousse, vinaigrette huile de sésame



# LES COCKTAILS



## LES PIÈCES CHAUDES

- Accra végétarien
- Croque monsieur
- Accra de morue, cive et citron confit
- Pissaladière aux anchois, basilic et tomates confites
- Samossa agneau Allaiton, ratatouille, sarriette
- Mini brochette légumes grillés  
(poivrons rouges tomates cerise, courgette, olives Kalamata)
- Mini brochette sot l'y laisse, gambas à la citronnelle
- Mini brochette ratte du Touquet, pluma et pois gourmands

## LES PRESTIGES CHAUDES

- Pois gourmands, tomate, poivron jaune, courgette
- Volaille jaune Tikka, gingembre, tomates confites, courgette et origan
- Onglet de veau, oignons blancs, tomates, grenaille, pois sucrés
- Saumon, blanc de seiche, olive Kalamata, courgette au sautoir, tomate cerise
- Gambas, chorizo Maison Ospital tomate cerise fenouil
- Artichaut, poivron, aubergine, tomate confite, olive Kalamata
- Bavette de bœuf Black Angus, poivron vert
- Magret de canard Maison Godard, cipolline et céleri branche

# LES COCKTAILS

## **LES BROCHETTES CHAUDES**

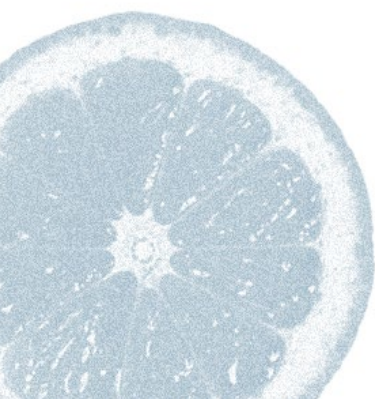
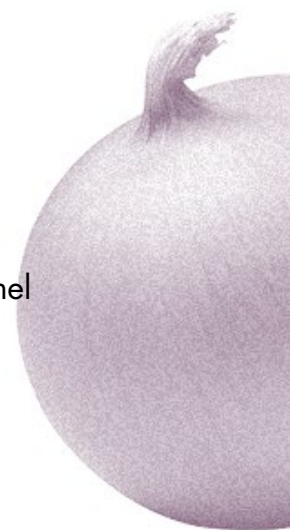
- Pois gourmands, tomate, poivron jaune, courgette
- Volaille jaune Tikka, gingembre, tomates confites, courgette et origan
- Onglet de veau, oignons blancs, tomates, grenaille, pois sucrés
- Saumon, blanc de seiche, olive Kalamata, courgette au sautoir, tomate cerise
- Gambas, chorizo Maison Ospital tomate cerise fenouil
- Artichaut, poivron, aubergine, tomate confite, olive Kalamata
- Bavette de bœuf Black Angus, poivron vert
- Magret de canard Maison Godard, cipolline et céleri branche



# LES COCKTAILS

## LES PIÈCES COCKTAIL SUCRÉES

- Douceur litchi framboise
- Cup citron vert et meringue croustillante
- Croquant chocolat au lait, pistaches torréfiées
- Mini chou fruits rouges
- Mini chou pêche
- Millefeuille amande, chantilly pamplemousse, fruits rouges
- Tartelette ganache chocolat
- Cannelé bordelais vieux rhum, chantilly, framboise
- Caramel, passion, croustillant meringue cacao
- Tartare de cerise, chocolat équatorial, chantilly citron vert
- Cheese cake yuzu, lavande
- Thé rooibos BIO, viennois et fruit rouge
- Cup griotte au kirsch, mini macaron
- Tartare de myrtille, chocolat Dulcey
- Bergamote, financier pistache, perles de yuzu, amande au caramel
- Carré viennois, fraise, pistache
- Cornetto gourmand amande chocolat, pistache et fruits rouges
- Œuf coq' abricot, romarin







Autour des Saveurs Z.A. de l'Argentière  
10, rue Jacques Anquetil  
95140 Garges-lès-Gonesse

01 34 53 47 10

[www.autourdessaveurs.fr](http://www.autourdessaveurs.fr)

Nous avons fait le choix de circuits d'approvisionnements courts et raisonnés,  
en cas de rupture sur certains produits, nous nous efforçons de les remplacer au mieux