



CARTE AUTOMNE-HIVER  
2017 - 2018\*

# LES COCKTAILS



# LES COCKTAILS



## LES PIÈCES COCKTAIL SALÉES

- Courgette, tartare de saumon à la ciboulette
- Tomate cerise, chèvre frais parfumé à la menthe
- Cornet de bresaola, ricotta poivrée
- Confiture de fenouil, comté, noix de pécan
- Barquette tartare de saumon
- Maki de légumes croquants, pipette soja-wasabi
- Rocamadour, céleri et bresaola
- Volaille, vermicelles de légumes, purée de poivrons rouges
- Pomme mitraille à l'huile de noisette, jambon cru, graines de moutarde pickles
- Veggie stick, tomate, courgette, pois gourmand, olive Kalamata
- Aumônière végétarienne, cueillette du jardin
- Pasta, ricotta, épinards, noix de pécan, citron confit
- Aumônière saumon d'Écosse, ciboulette
- Champignon brun, magret fumé, betterave chioggia
- Millefeuille de légumes d'été à la gelée de piment d'Espelette, chèvre frais
- Daurade et citron vert, riz japonais parfumé
- Aumônière bœuf basilic façon thaï, soja frais
- Roulé de crêpe de sarrasin, tartare d'algues wakamé au saumon fumé
- Nougat de chèvre aux fruits secs, chips à l'encre de seiche
- Rouleau de printemps gambas, pamplemousse, coriandre
- Notre idée de la salade Caesar
- Canard framboise, perles balsamique



# LES COCKTAILS

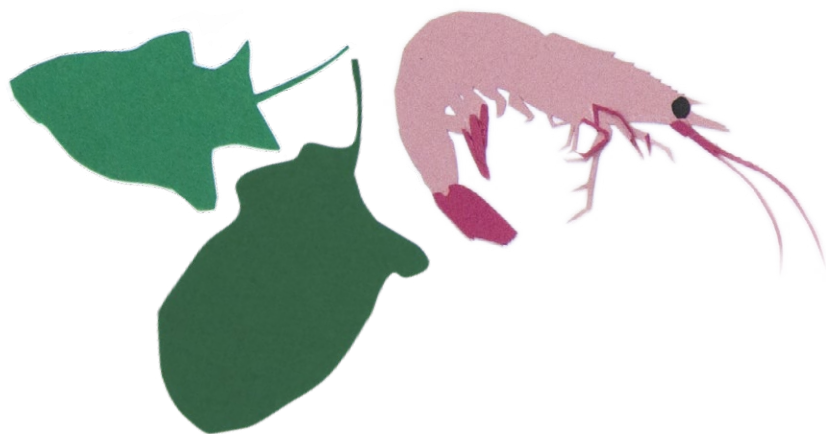


- Galette de riz roulée au bœuf aux cinq parfums façon thaï
- Verticale de radis daïkon, crabe à l'anis et gelée de gingembre
- Foie gras, coulis de mangue et framboise
- Sablé parmesan, anchoïade Polito, sardine, pata negra comme à Salamanque
- Verticale de carotte, céleri parfumée à l'orange, germes de petits pois
- Cake fromage roquette, ricotta, jambon, olives Kalamata
- Nem de légumes, graines de sésame
- Pain suédois, carpaccio de bœuf, sauce tartare, céleri et champignon brun
- Ratte vapeur, saumon fumé, crème citron vert
- Sablé cèpes, duxelles de champignons et céleri feuille
- Pomme Granny, betterave, haddock
- Céleri, champignon bouton, carotte au sautoir, huile forestière
- Millefeuille de sarrasin, jambon, poitrine fumée, gribiche
- Champignon de Paris sur le grill, ricotta à l'huile de cèpes, chips de vitelotte
- Salsifis à l'huile de noisette, magret fumé, pickles d'oignons rouge
- Volaille jaune, datte Medjool, kumquat
- Pink Lady, maroilles, chutney d'oignons rouge
- Gorgonzola, confiture de cerises noires, pain d'épices
- Munster, sablé cumin, groseille
- Céleri, saumon badiane, crème raifort, salicorne
- Navet rôti au miel, Philadelphia, saumon fumé, wakamé, sésame et pavot
- Makipoulopo légumes d'automne, raifort
- Bavette de veau, vert végétal, bouton des crayères
- Verticale de radis takuan taro, crème raifort - wasabi, saumon Label Rouge
- Radis noir, tartare de saumon, sauce gravelax



# LES COCKTAILS

- Sablé à l'encre de seiche, œufs mimosa, moutarde de Meaux
- Navarin d'agneau à l'estragon, carotte au sautoir
- Makiblanquet, poireau, kale, pois gourmand
- Filet de caille grillé, sucrine, orties
- Gambas papillon, pesto de sésame, gingembre confit
- Souvenir d'été, aubergine snackée, coppa, ricotta, olive
- Mini poire au poivre, coulis de piquillos, piment d'Espelette, magret fumé
- Verticale golden Burpee, Strogonoff, champignon
- Etivaz, confiture de cerises noires, noix de pécan
- Sablé au citron confit, saumon fumé, ricotta, ciboulette
- Daurade au soja, sarrasin, perle de wasabi
- Bar, tartare d'algues, graines de lin torréfiées
- Foie gras, grué de cacao, carotte au cumin





# LES COCKTAILS



## LES SANDWICHES

- Club ricotta, roquette
- Wrap végétarien courgette, roquette, tomate confite, chou à l'indienne
- Burger parisien, jambon Prince de Paris, comté
- Wrap, haddock, sauce tartare, radis noir, iceberg
- Wrap chèvre frais, piquillos, roquette
- Burger crudité (houmous, tomates roma, courgette, iceberg)
- Cube, ricotta, aubergine snackée, purée d'olives Kalamata
- Cube, bœuf sauce moutarde de Meaux, roquette et parmesan
- Club suédois, cécina, tomate, iceberg
- Burger volaille, molossol, iceberg
- Club suédois flétan fumé, fromage frais, câpres
- Burger saumon fumé, sauce gravelax, céleri, pomme Granny
- Pita vitello tonnato
- Pita, maquereau au poivre, moutarde, pomme Granny, endive carmine
- Pain viennois, encre de seiche, saumon fumé, crème citron, radis rose
- Wrap jambon de Parme, figues, roquette, copeaux de parmesan



## LES SALADES INDIVIDUELLES

- Salade de penne sarazin, légumes antipasti, huile d'olive basilic
- Lentilles vertes du Puy, œuf de caille mollet, oignon rouge pickles
- Cornilles, céleri, magret fumé, noisettes concassées,
- Vinaigrette à l'huile de noix
- Endives, poires, Roquefort, noix
- Boulgour, carotte, menthe, raisins de Corinthe, volaille grillée, vinaigrette sésame
- Hareng, pommes rattes, carottes et oignons doux, pistaches
- Quinoa aux légumes d'hiver, flétan fumé, huile citronnée

# LES COCKTAILS



## LES PIÈCES CHAUDES

- Accra végétarien
- Croque monsieur
- Accra de morue, cive et citron confit
- Mini brochette carotte confite, champignons, pois gourmands, panais
- Mini brochette rattes, tomate cerise, courgette, olive Kalamata
- Samossa chèvre chorizo
- Pruneau, poitrine fumée, carotte confite, pois gourmand
- Flamiche aux poireaux
- Pomme de terre croustillante, jambon cru, jeune mimolette
- Arancini carnaroli, gambas, citronnelle
- Notre idée de la tartiflette
- Samossa bœuf Stroganoff

## LES PRESTIGES CHAUDES

- Légumes racines au sautoir, émulsion végétale
- Dos de merlu nacré, citron confit, amandes, pommes rattes, carottes confites
- Tajine de gigot d'agneau, courgettes, amandes, dattes Medjool
- Boudin noir Christian Para, Pink Lady caramélisée
- Parmentier de canard, champignon, sauce Périgueux
- Magret de canard, sauce Périgueux, gratin dauphinois
- Bar aux agrumes, réduction orange passion, cocos de Paimpol, carottes, fèves
- Foie gras poêlé, figue noire, crumble de pain d'épices

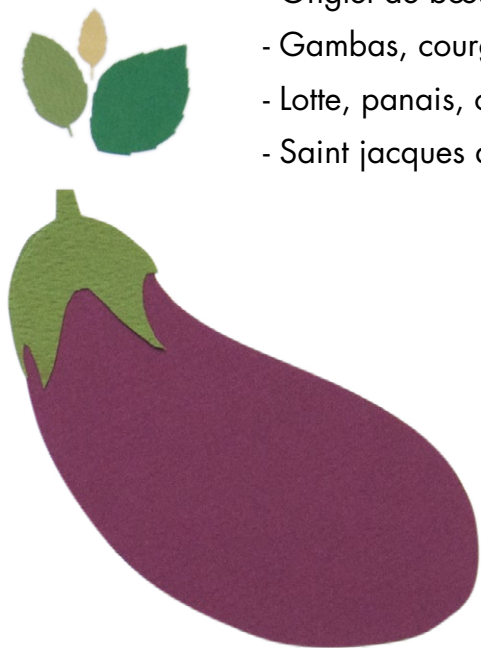
# LES COCKTAILS

## **BOITES GOURMANDES EPICEA À RÉCHAUFFER**

- Parmentier de canard, sauce bordelaise, champignons bruns
- Bœuf thaï, julienne de légumes, nouilles sautées
- Brandade de cabillaud, viennoise persil
- Volaille de la ferme de Luteau, sauce poulette, légumes d'hiver
- Tajine de gigot d'agneau en cocotte, courgette, amandes, dattes Medjool, carottes confites

## **LES BROCHETTES CHAUDES**

- Courgette, pruneaux, oignons blancs, carottes au sautoir
- Champignons, pois gourmands, tomate cerise et ratte
- Canard maison Godard, pruneaux, courgettes, tomate confite
- Filet de caille au curry, champignons, carottes au sautoir
- Volaille jaune fermière du Gers, datte Medjool, tomates confites, pois gourmands
- Onglet de veau, ratte, tomate confite, pois gourmands
- Onglet de bœuf Écosse, betteraves, champignons bruns, tomate cerise
- Gambas, courgette, oignons rouges et fenouil
- Lotte, panais, carotte confite, pois gourmands, poivron rouge
- Saint jacques au lard, courgette, tomates pois gourmands





# LES COCKTAILS

## LES PIÈCES COCKTAIL SUCRÉES

- Caroline café
- Caroline chocolat
- Cannelé bordelais vieux rhum, chantilly, framboise
- Palet ganache chocolat
- Douceur litchi framboise
- Tarte citron Bastian Style
- Croquant chocolat au lait, pistaches torréfiées
- Brochette de fruits de saison
- Chou craquant, vanille Bourbon
- Smoothie pamplemousse
- Chou chocolat extra dry
- Tarte caramel beurre salé
- Tarte pomme, rhubarbe
- Sablé Pina Colada, ananas, vanille
- Tarte poire, gingembre, chocolat
- Tarte chocolat Manjari, sarrasin grillé
- Pur Arabica
- Banana bread, douceur coco
- Cup noisette, sablé viennois
- Palet marron gianduja, croustillant feuillantine
- Puit d'amour aux framboises
- Ganache gingembre, financier pistache, framboise
- Crunchy praliné, crémeux Manjari
- Palet tout passion
- Kumquat, spéculoos, crème Earl Grey
- Palet citron, sablé framboise
- Sablé viennois, ganache cassis, crème vanillée, citron salé





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