

# L'Oliverade

 *Vous propose, pour la fin de l'année...* 

## **VERRINES ET MISES EN BOUCHE :**

*Verrines, 1,30 € pièce, par boîte de 6, 8, 10 ou 12 :*

- Poivrons en pana cotta, muesli au jambon Serrano
- Avocat au citron vert, cheese cake au saumon fumé
- Betterave, framboises, chèvre frais
- Ananas compoté, paprika fumé, chorizo
- Maquereau fumé, fromage frais, pickles de chou fleur
- Butternut, truffe noire, noisettes torréfiées

*Mini gougères apéritives farcies, 4,20 € les 100g :*

- Poivrons doux au piment d'espelette
- Pois chiche verts au Wasabi
- Foie gras à la Vanille
- Saumon sésame noir

*Mini brochettes apéritives en feuille de brick, chaudes, 1,50€ pièce, par 6 minimum :*

- Poulet mariné au curry et coriandre fraîche
- St Jacques, menthe, citron confit, amandes

## **LES TAPAS CHAUDS, 4€20 les 100g :**

- Crevettes croustillantes
- Pépites d'Encornet
- Croques à la Truffe
- Croques poire gorgonzola
- Financiers salés
- Mini croissants salés
- Cannelés salés
- Feuilletés Fromage frais, chèvre et noix
- Feuilletés Truffe et Fruits secs

## **LES MINI BURGER, 1€30 pièce :**

- Foie Gras et Parmesan
- Saumon et Crème au basilic

## **LES SOUPES ET VELOUTES, 4€ la part :**

- Crème de légumes anciens, morcilla Ibérique
- Velouté de Champignons, guanciale

# L'Oliverade

## MENUS

*Menu classique, avec une touche Italienne... *

- Assortiment de 5 mises en bouche par personne
- Gravlax de Saumon maison, chantilly mascarpone citron
- Crumble de Haricots Tarbais au confit de canard, Parmesan croustillant
- Le Cheese cake revisité, Amaretti et cerise Amarena

**Tarif : 42€ par personne**

*Duo Dînatoire Prestige Terre / Mer...*

- Un Plateau de de la Mer avec : Saumon Sauvage, Caviar d'Aquitaine, Tarama d'exception, St Jacques en Carpaccio
- Un Plateau « Terre » avec : Charcuterie Ibérique, Jambon à la Truffe, Magret Fumé, Fromage à la Truffe
- Assortiment de Mini Desserts maison

**Tarif : 120€ pour deux, avec 1 bouteille de Prosecco**

## Nos box à partager, 18€ :

- Emincé Saumon Gravlax maison, marinade framboise citron
- Carpaccio de Bresaola demi séchée, copeaux de Parmesan, fleurs de capres
- Tataki de Thon au sésame, sauce légère mangue piment

## NOUVEAU

*Apéritif surprise !... Laissez vous surprendre par une sélection créative d'amuses-bouche, conçue selon l'inspiration de Sarah et des produits du moment. Un moment de partage unique. Indiquez nous simplement le nombre de convives et nous nous occupons de tout !*

## Et toujours nos classiques de fin d'année...

*Nos foies gras mi cuits ( disponibles seulement à partir du 18 décembre, et en quantités limitées, au vu des difficultés de la Filière Française ) :*

- Le classique Fleur de Sel
- Le Fruits secs façon Nougat
- Le Vanille de Madagascar

**Saumon sauvage de la Mer Baltique, Caviar Français, Taramas d'exception...  
Et plein de surprises et de recettes festives tout au long du mois de décembre...**

Petite information :

Pour anticiper les soucis d'approvisionnement, et gérer les stocks au mieux nous vous remercions d'éviter les commandes à l'unité ( 1 verrine , 1 mini brochette etc...)

Nous réaliserons des assortiments variés mais aléatoires. Sauf allergies bien entendu.

Merci de votre compréhension.

Derniers délais pour les commandes :

**NOËL : VENDREDI 20 DECEMBRE, 12H**

**JOUR DE L'AN : MERCREDI 27 DECEMBRE, 12H**

Commandes uniquement par téléphone au 02.31.21.13.43, ou sur place en boutique.

