



FAÇON

CARTE DES PIÈCES
Cocktail



PIÈCES GOURMANDES

(Équivalent 4 bouchées)

FROID

Croissant feuilleté au houmous & légumes d'hiver confits

- Patate douce, potimarron rôti, champignons de Paris, feta au zaatar et éclats de noix de cajou.

Croissant nordique au duo de saumon fumé & haddock

- Cream cheese au yuzu, raifort et ciboulette, pickles de daïkon et pousses de moutarde.

Bun pastrami & pickles maison

- Moutarde au miel, coleslaw de panais et pickles de moutarde croquants.

CHAUD

Bun d'agneau confit 7h façon gourmet

- Sauce yaourt au tahini et ail, salade de pois chiches à la menthe, et baies de goji.

Frites de polenta façon savoyarde

- Au Comté et vin jaune, servies avec une tapenade d'olives noires.

Bun veggie panelle sicilienne & brocolis-mozzarella

- Sauce verte crémeuse aux brocolis, persil, ail et cream cheese.

Corn dog croustillant saumon & haddock

- Pâte croustillante au parko, saumon & haddock, zestes de citron et crème mascarpone au gingembre.



PIÈCES APÉRITIVES SALÉES

Végétarienne

FROID

Moelleux aérien à la betterave & estragon

- Mousse chèvre Timut et parmesan.

Flan veggie au chou-fleur fumé au foin

- Sauce chimichurri et pétales de chou-fleur grillé et tuile croquante. (sans gluten)

CHAUD

Pão de queijo façon basque

- Ossau-Iraty, réduction vinaigre de framboise et jus de cerise noire.

Gratin façon dauphinois

- Fondant aux oignons caramélisés et gouda à la truffe. (sans gluten)



Viande

FROID

Madeleine façon ibérique

- Chorizo, mozzarella, potimarron, poivrons et paprika fumé.

Mini bun façon tataki

- Onglet de bœuf, Pickles de concombre, pousses de moutarde, parmesan et mayonnaise au saté.

CHAUD

Cromesquis croustillants de poulet DG

- Banane plantain frite et sauce onctueuse.

Brioche vapeur au curcuma & foie gras

- Confit d'abricot au romarin.



PIÈCES APÉRITIVES SALÉES

Poisson

FROID

Chips soufflée de tapioca au nori & thon mi-cuit

- Purée d'avocat grillé, suprêmes de citron et gingembre confit.

Roulé de truite façon maki

- Nori, miso, concombre mariné, gel citron yuzu et shiso vert.

Crab Roll gourmet

- Chair de crabe, Granny Smith, céleri et spiruline.

CHAUD

Arancini noirs façon Libanaise

- Risotto au caviar d'aubergine, charbon végétal, hareng fumé, mozzarella et crème à l'ail noir.

Fish & Chips façon Madras

- Lieu jaune, pâte à beignet au curry et sauce aioli.



MIGNARDISES SUCRÉES

Riz au lait coco & combava

- *Cœur de manque fondante.*

Feuillantine façon praliné croustillant.

Flan façon bretonne

- *Sarrasin et praliné maison.*

Tarte façon citron bergamote revisitée

- *Fond croquant, gel acidulé et meringue italienne aérienne.*

Truffe chocolat intense & éclats de sésame

- *Infusée aux baies de goji, pistaches et amandes.*

Cheesecake délicat à la rose

- *Coulis de framboise & litchi.*

Mousse d'abricot au chocolat blanc

- *Delée d'abricot & sablé parfumé au romarin.*

Chou craquelin & crème diplomate caramel

- *Éclats d'amandes.*

Panna cotta à la mûre en demi-sphère

- *Delée de mûre et crumble spéculoos croquant.*





FAÇON



0614887747

contact@facon-event.fr

www.facon-event.fr

 [@facon_event](https://www.instagram.com/facon_event)