



FAÇON

**CARTE DES PIÈCES**  
*Cocktail*



# PIÈCES GOURMANDES

*(Équivalent 4 bouchées)*

## FROID

### **Croissant feuilleté au houmous & légumes printaniers**

*- Houmous de petit pois, courgettes marinés, citron beldi et feta.*

### **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 au radis noir 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 et haddock, zestes de citron et crème mascarpone au gingembre.*



# PIÈCES APÉRITIVES SALÉES

## Végétarienne

### FROID

Moelleux aérien à la betterave & estragon

- Mousse de chèvre et poivre de Timut.

Flan veggie au chou-fleur fumé au foin

- Sauce chimichurri 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.

Bao bun au foie gras

- Confit d'abricot au romarin.



# PIÈCES APÉRITIVES SALÉES

## Poisson

### FROID

Chips soufflée de tapioca au nori & thon mi-cuit

*- Avocat à la flamme, suprêmes de citron et gingembre confit.*

Roulé de lieu jaune façon maki

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

Crab Roll gourmet

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

### CHAUD

Arancini noirs

*- 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 et litchi.*

Mousse d'abricot au chocolat blanc

- *Delée d'abricot et 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