



FAÇON

**CARTE DES PIÈCES**  
*Cocktail*



# PIÈCES GOURMANDES

*(Équivalent 4 bouchées)*

## FROID

**Croissant feuilleté au houmous & légumes d'hiver**

*- Houmous de patate douce, potimaron rôti, 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 et oignons doux des Cévennes.*

**Bun veggie panelle sicilienne & brocolis-mozzarella**

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



# 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.

### CHAUD

Pão de queijo façon basque

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

Gratin façon dauphinois

- Douce 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, pousses de moutarde, parmesan et mayonnaise au saté.

### CHAUD

Bao bun au foie gras

- Confit d'abricot au romarin.



# PIÈCES APÉRITIVES SALÉES

## Poisson

### FROID

#### Chips soufflée de riz au nori & thon mi-cuit

- Avocat au tahin, citron, gingembre confit.

#### Gravlax de truite

- Sablé parmesan curcuma & moutarde à l'ancienne - Lemon curd yuzu, shiso vert.

#### Crab Roll gourmet

- Chair de crabe, Granny Smith et céleri.

### CHAUD

#### Arancini noirs

- Risotto au 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.*

Mi-cuit chocolat intense

- *Crème montée & caramel.*

Flan façon bretonne

- *Sarrasin et praliné maison.*

Tarte façon citron bergamote revisitée

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

Tarte tatin & crème cru

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 cacao & crème diplomate chocolat tonka

- *Éclats d'amandes.*

Panna cotta à la mûre en demi-sphère

- *Delée de mûre et crumble croustillant au spéculos.*






FAÇON



0614887747

contact@facon-event.fr

www.facon-event.fr

 @facon\_event