

## Moments salés ... à partager

Comme au Food Truck salé à 39€ (soit 1.62€ pièce)

*Plateau authentique et généreux de burgers revisités*

Assortiment de 24 mini burgers végétariens

Réalisés avec un pain artisanal de chez « la diabolotine » et des légumes frais de la « Ferme Acquette »

Bagels artisanaux à 37€ (soit 1.54€ pièce)

*Plateau authentique et généreux de bagels*

Réalisés avec un pain artisanal aux céréales de chez « la Diabolotine »

12 mini bagels au saumon fumé

12 mini bagels guacamole & graines germées

**Le Carnivore à 35€ (soit 1.46€ pièce)**

Cuillères magrets & mangue

Brochettes de poulet au thym

Corolle de viande des grisons au miel

Feuilleté au bacon & viande limousine des « Ets Bocquet »

**L'élégant à 32.50€ (soit 1.35€ pièce)**

*Mariage de saveurs et visuel remarquable*

Bouquet de gressins : gressins accommodés de jambon de pays & fromage

Macarons champignons : champignons au fromage présentés sous forme de macarons

Wraps aux céréales garnis de poulet au curry & légumes

Verrines de betterave & féta

**L'Accent du Sud à 29€ (soit 1.20€ pièce)**

*Belle fougasse à partager, convient aux végétariens*

Fougasse aux olives & Tapenade d'olives noires

Verrines de mousse de tomates séchées & chèvre

**Le Chef s'amuse..., salé 29€ (soit 1.21€ / pièce)**

Assortiment surprise, préparé par le Chef en fonction de ses envies et du marché

Recettes réalisées avec amour et spontanéité

**Le convivial à 25€ (soit 1.04€ pièce)**

*Tarte feuilletée facile à partager & crudités pour équilibrer le plateau*

Tarte Soleil au Roquefort & Noix

Ou Tarte Soleil au poulet et mascarpone

Brochettes du jardin

**Retour du jardin à 19€ (soit 0.80€ pièce)**

*Croquants & colorés, avec toujours une touche d'originalité*

Assortiment de légumes frais & variés accompagnés de deux sauces maison

**Fromages à 19€ (soit 0.80€ pièce)**

*Présentés sous forme de canapé, facile à déguster*

Un bon Bleu, bien crémeux sur un pain blanc

Un Chèvre racé, sur un pain complet

Un Comté fruité sur un pain aux céréales

Une Tomme au caractère affirmé sur un pain au seigle

**Envie d'autre chose... Plats uniques 8/10 parts à 24€**

Tartes & quiches de 24 cm de diamètre

Quiche Lorraine

Tarte au maroilles

Quiche aux fromages

Cake salé environ 15 parts

Soupe de saison proposée en soupière électrique de 8 litres (à servir soi-même) (+ 10€)

## Moments sucrés ... à partager

**L'élégant à 35€ (soit 1.46€ pièce)**

*Les emblématiques de la pâtisserie française*

Bavarois citron / Crème brûlée / Tarte fine aux pommes /

Financier au chocolat

**Le Régional à 29€ (soit 1.21€ / pièce)**

*Gourmandises d'ici, spécialités typiques de notre région*

Tarte au sucre / Crème à la chicorée / Gâteau au spéculoos /

Gaufres fines

**Comme au food Truck, sucré 29€ (soit 1.21€ / pièce)**

*Une présentation originale pour un intemporel sucré*

Assortiment de mini brioches garnies de fruits présentées en trompe l'oeil de mini burgers

**Les Crêpes 29€ (soit 1.21€ / pièce)**

Assiette de 24 crêpes, servies avec un assortiment de sucre fin, cassonade, pâte à tartiner Bio, et confiture maison

**Le Chef s'amuse..., sucré 29€ (soit 1.21€ / pièce)**

Assortiment surprise, préparé par le Chef en fonction de ses envies et du marché

Recettes réalisées avec amour et spontanéité

**Les délices de mon enfance à 24€ (soit 1€ pièce)**

*Sélection des gâteaux qui ont marqués nos meilleurs goûters*

Madeleines / Crème au chocolat / Palmiers à la cassonade /

Compote pommes/poires

**L'incontournable à 19€ (soit 0.80€ pièce)**

*Indémoudables desserts toujours appréciés*

Cookies aux pépites de chocolat / Brownies / Brochettes de fruits / Rocher Coco

**Corbeille de fruits (environ 40 fruits) : 20€**

**Brioche +/- 15 tranches : 12€**

**Cake sucré +/- 15 tranches : 10€**

**Pour vos petits déjeuners, une formule éco friendly à 6.00€ ht/pers**

*Formule petit déjeuner local, avec des contenants réutilisables ou ayant un faible impact environnemental.*

**Changez des croissants !  
Affirmez vos valeurs !**

Le petit déjeuner est livré entre 8h et 8h30 ou à un horaire convenu

Il se compose d'une boisson chaude, d'une boisson froide, de 2 gourmandises et 1 fruit par personne

Les plats et thermos sont récupérés le lendemain entre 14h & 16h ou à un horaire convenu

**Boissons chaudes :**

- Café du « Fou du Grain »

Local, Artisanal, Rare, Innovant et Engagé...

- Thé en assortiment du « vent des thés » à Dunkerque, ma boutique de thés préférés... servis en vrac avec sachets diffuseurs

- Chocolat chaud

Fait maison, pas trop sucré avec du cacao importé de Guadeloupe

- Jus de fruits artisanaux et locaux

Les fruits des Weppes, avec un assortiment de leurs jus estampillés « Saveurs en'Or »

**Gourmandises :**

2 gourmandises par personnes, vous pouvez choisir les plateaux qui vous tentent parmi la liste des « moments sucrés à partager » ou nous laisser faire...

