

COCKTAIL DINATOIRE

LES PIÈCES FROIDES

LES TARTELETTES FROIDES

Mousse de carotte au cumin, sifflets de carottes glacées et cress  *1-2

Mousse de panais au safran, pétoncle snackée au saké cress *1-2-3

Poivronnade, chorizo et olive noire *1-2

LES SANDWICHES "DELICATESSEN" EN BELLY TRAY

Pastrami Club *1-2

Pastrami Maison Steffen avec sa sauce au miel, provolone et poivre, cornichon en lamelles, oignons à cru

Le Pô Boy *1-2-3

Dans un pain bretzel, scampis sautés décortiqués, sauce aigre douce, fines lamelles de concombre et fines tranches de lime



LES PITAS FROIDES

Méditerranéenne Chic *1

Houmous au citron confit et huile d'olive extra vierge, effiloché de poulet fermier mariné au zaatar, petits dés de tomate confite, coriandre

Terre & Mer Élégant *1-2-3

Fromage frais aux herbes (ciboulette, aneth, zestes de citron), gravlax de saumon, fines lanières de concombre marinées au vinaigre de riz, baies roses concassées, zeste de citron vert

Végan Raffiné *1

Purée d'aubergine au miso blanc et huile de sésame, julienne de pois mange-tout, patate douce rôtie au paprika fumé, graines de grenade

Inspiration Japonaise *1-2-3

Mousse d'avocat au wasabi, tataki de bœuf Selection Steffen en fines tranches, concombre mariné, algues wakame, graines de sésame noir et sauce soja sucrée

LES PIÈCES CHAUDES

LE FROMAGE AU SIPHON - EN PASSAGE

Une version décalée de la raclette, tartiflette et autres spécialités fromagères...

Une base commune, un palet de charlotte poché à l'anglaise,

Raclette, lardons, roquette *2

Camembert, tartare de bœuf, roquette *2

Reblochon, cabillaud, roquette *2

Légumes rôtis au soja, tomates confites, crumble d'olives 



LES PETITS PLATS GOURMANDS...

Velouté de cresson et pétoncles *2

Raviolis de ricotta, butternut rôti, sauce légère à la sauge  *1-2

Poulet au citron, origan, semoule et bouillon épicié

Bisque réduite, pétoncles, supion, scampis risotto *1-2-3

Effiloché de bœuf au cassis, pommes de terre *1
grenaille et oignons de Roscoff sautés

Sauté de veau, purée de charlotte, espuma de béarnaise *1-2

BROCHETTE TÊTE EN BAS

Sole en robe de panko et sa sauce rémoulade *1-2

Lamelles de veau marinées à l'ail et à la coriandre

Aiguillette de poulet façon tandoori
et ses graines de sarrasin croustillantes



MIGNARDISES COMPOSITION

LES MIGNARDISES DE NOTRE CHEF PÂTISSIER

 *1-2

une gamme variée de délicieuses bouchées sucrées, faites maison.
Pour vous mettre l'eau à la bouche: mini éclair, macaron, tartelette ...

steffen
traiteur



Gluten
1



Lactose
2



Crustacé
3



Végétarien