



PROPOSITION OFFRE COCKTAIL



EXEMPLES DE PIÈCES FROIDES

DE LA TERRE

Filet de volaille sauce Caesar, crémeux d'anchois et œuf de caille

Club volaille, spicy mayo

Canard du sud-ouest, artichaut, noisettes du Lot

Focaccia pastrami et moutarde miel

Mi-cuit de bœuf Charolais snacké, légumes croquants à la cacahuète grillée

Briochain de bœuf mariné et Ossau Irraty

Briochain foie gras et figues

Tortillas, artichaut et chorizo crispy, crème de chèvre frais

Club de canard et moutarde épicée

Club pastrami, compotée d'échalotes, moutarde à l'ancienne

Macaron foie gras

Navette moelleuse de canard à la moutarde à l'ancienne

8 PIÈCES SALÉES, 2 CASSOLETTES (VIANDE OU POISSON + VÉGÉTARIENNE), 4 PIÈCES SUCRÉES

VÉGÉTARIENNE

Tomates anciennes de région, crème de buffala et olives Taggiasches

Petit pois à la menthe, courgettes croquantes, perle de balsamique

Quinoa en salade, orange et patates douces

Pita de légumes croquants, vinaigrette truffée

Tartare de betteraves à la noisette et vieux vinaigre

Tartare de butternut, éclats de noisettes et fromages frais

Gaufre, crémeux de carottes des sables, poudre d'olives

Macaron à la truffe blanche

Quinoa, légumes bio et mozzarella fumée, amandes torréfiées

DE LA MER

Blinis, rillettes de cabillaud fumées à l'aneth

Navette de thon crémeux aux herbes, caviar de tomates

Crémeux d'artichauts, gravlax de merlu et popcorn

Mousseline de chou-fleur, baron de saumon sauvage et perles de citron

Avocado toast, crevettes marinées et pickles d'oignons rouges
Tartare de truite et fruits exotiques, crème montée aux agrumes

Crabe des neiges et risetti aux légumes

Céviché de merlu de ligne, avocat et Piquillos

Cromesquis de Morue, coulis de Piquillos

Croquettes de canard, crémeux d'artichauts truffé

Finger croque, jambon et Bethmale d'Ariège

Gougère au vieux Comté

Croque jambon truffé

Boullgour de légumes étuvés, siphon de pommes de terre à la truffe

EXEMPLES DE PIÈCES CHAUDES



MEETING HUB
by PULLMAN

PROPOSITION OFFRE COCKTAIL



EXEMPLES DE CASSOLETTES

Quinori, légumes croquants et pistou d'herbes

Canard IGP confit, risotto Aquarello, parmesan Reggiano et noisettes du lot

Veau et asperges, fenouil sauvage, jus de cuisson réduit

Volaille fermière roulée, crumble et polenta aux olives, jus court

Dos de cabillaud rôti au beurre d'algues, mini ratatouille et crème d'ail acidulée

Filet de rouget snacké au piment d'Espelette

Autour du saumon de Norvège (9€ /pax)

Street Food basque : Mini Taloa (canard, merlu et légumes) (9€ /pax)

Foie gras IGP Sud-Ouest (12€ /pax)

Pasta Guiseppe cocco et Granna padano (7€ /pax)

Plancha (Uniquement sur nos terrasses) (9€ /pax)

Autour des tartares de la terre, la mer et végétale (8€ /pax)

Burger (canard, bœuf) (Uniquement sur nos terrasses) (9€ /pax)

Autour des fromages de la maison Xavier (en attente de tarif)

Autour de la charcuterie de la maison Garcia (en attente de tarif)

Truffe (15€/pax) seulement sur Décembre Janvier et Février

ANIMATION EN SHOW COOKING

EXEMPLES DE PIÈCES SUCRÉES

Carré intense chocolat d'équateur- caramel et fleur de sel

Paris-Brest, praliné noisettes du Lot et amandes sablées

Citron meringué, sablé croustillant, perle de Yuzu poivrée

Chou craquelin, crémeux vanille bio de Madagascar

Financier café, ganache montée, éclats de chocolat

Macaron pistache-framboise, crème chocolat blanc

Mangue et fruit de la passion au citron vert, biscuit amandes torréfiées