



SNACKING

ART & GOURMANDISE

Tartes Salées

QUICHES pour 10 personnes

Thon provençal (possible en version Végétarien avec uniquement des légumes)

Saumon, épinards et chèvre (possible en version Végétarien sans saumon)

Lorraine au Comté

TOURTES FEUILLETÉES pour 10 personnes

Canard (Confit de canard, gésiers, fois gras, cèpes, haricots verts, pommes de terre)

Saint-Jacques, saumon, poireaux, pleurotes et pomme de terre

Forestière (champignons sauvages et pomme de terre)

TARTES FINES pour 8 personnes

Tapenade, chiffonnade de coppa, tomate, basilic et parmesan Confit d'oignons, anchois, câpres et olives noires

Fenouil braisé, poivrons grillés marinés et origan

<https://www.artetgourmandise.com/>



Snacking

QCHAUD TAILLE LUNCH

Mini croissant jambon/fromage

Croque monsieur dinde

Friand aux champignons

BUN'S FROID TAILLE LUNCH

Tartare crevettes, curry, oignons
crispy et salade

Tomatade, chèvre, ciboulette,
salade basilic

Blanc de poulet, tomate,
béarnaise, salade iceberg

Boeuf crudités, moutarde
violette et salade

Saumon fumé, fromage frais
Raifort et aneth

PAIN PITA TAILLE LUNCH

Thon et citron : crème de thon,
aneth, ciboulette, concombre,
radis et pousse d'épinard

Poulet : poulet, houmous,
roquette, poivrons et carottes

Piquillos chèvre : piquillos, crème
de chèvre et basilic (végétarien)
Cream cheese, saumon fumé et
pousse d'épinard



CLUBS SANDWICHS

Magret de canard fumé, tomate, salade verte

Dinde fumée et cheddar

Saumon fumé, fromage frais et salade verte

Volaille tandoori et crudités

Pastrami, oignon rouge et laitue

Chèvre, crudités, tomates confites

PAINS POLAIRES

Magret de canard fumé, tomate, salade verte

Dinde fumée et cheddar

Saumon fumé, fromage frais et salade verte

Volaille tandoori et crudités

Pastrami, oignon rouge et laitue

Chèvre, crudités, tomates confites

MINI FOLIES

Macédoine de légumes à la Russe

Salade de pâte Maritime (thon, poivrons, œufs durs, câpres ...)

Salade d'épeautre à la grecque

Salade de vermicelle à l'asiatique

Salade d'haricots verts, gorgonzola et noix



SANDWICHS BAGUETTE

Émincé de boeuf, sauce béarnaise et roquette

Fromage de chèvre, miel, noix et roquette (végétarien)

Saumon fumé, sauce fromage blanc façon tzatziki, concombre et menthe

Oeuf dur, mayonnaise, coleslaw et pousse d'épinard (végétarien)

Mozzarella, tomates confites et pesto verde (végétarien)

Emincé de poulet rôti, crème aux épices tandoori et pousse d'épinard

WRAPS

Thon et citron : crème de thon, aneth, ciboulette, concombre, radis et pousse d'épinard

Poulet : poulet, houmous, roquette, poivrons et carottes

Piquillos chèvre : piquillos, crème de chèvre et basilic (végétarien)

Cream cheese, saumon fumé et pousse d'épinard



Nos tartes artisanales (8 personnes)

Tarte au chocolat noir

Tarte au citron meringuée

Tarte aux fruits de saison



<https://www.artetgourmandise.com/>