
Les salés

Assortiment de feuilletés :

- Feuilleté chèvre
- Feuilleté napolitain
- Feuilleté roquefort
- Feuilletés jambon
- Epinard et pétoncle
- Chèvre et pomme

Mini salés apéritifs :

- Quiches lorraines
- Tartelettes pizza
- Tartelettes chèvre/épinard

Mini cakes :

- Cakes au saumon/aneth
- Cakes aux lardons
- Cakes aux olives
- Cakes au chèvre

Mini choux :

- Choux garniture saveurs marine
- Choux garniture mousseline chèvre noix aux figues
- Choux garniture fromage ail/persil



Mini canapés :

- Toasts au saumon fumé et crème ciboulette
- Toasts au fromage de chèvre aux noix
- Toasts caviar de tomate
- Toasts à la tapenade noire
- Toasts au jambon cru et fromage
- Toasts au chèvre et jambon cru



Navettes :

- Navettes au mousson de canard
- Navettes à la mousse de foie gras et figues
- Navettes au saumon fumé et citron vert
- Navettes au jambon cru de Parme
- Navettes à la terrine forestière



Assortiments brochettes :

- Assortiment de brochettes charcuterie sur choux déguisé

Mini Bagels :

(Saumon fumé, tomate parmesan, crème fromage ciboulette, poulet tandori)

Plateaux canapés constance :

(Canapé fromage frais basilic, Mini brioche au sésame rillettes au tourteau, canapé chutney mangue abricot lob de foie gras sur pain de mie aux épices, mini brioche noix de jambon et beurre de pruneau, canapés façon kebab et tomate cerise sur pain nordique, canapés ananas, poulet marinés façon tikka et coriandre, mini galettes fromage frais à l'aneth et saumon fumé, mini navette crème de citron et cumin crevettes, canapés cerise noir et fromage de brebis sur pain de mie au noix)

Assortiment de roulés de tortillas :

(Roulés au poulet, roulés saumon fumé, roulés aux légumes, roulés au pastrami)

Pain surprise campagnard :

- Duo de saumon, mousse de canard au porto, tomate confite olive, fromage ail et fines herbes, jambon paprika.

Pain Nordique :

- Rillettes de poisson et concombre, fromage blanc et œufs de truites, saumon fumé et crème au raifort

Les plus pour les fêtes :

- Verrines à la ratatouille provençale
- Verrines aux pommes acidulées et saumon fumé
- Verrines au caviar de tomate et aubergine
- Verrines de gaspacho de tomate et poivrons marinés
- Canapés de magret de canard et confit d'oignons au citron
- Canapés au foie gras et compotée de figues
- Canapés à la mousse de saumon fumé et œufs de truite
- Canapés de mousseline de truite et aneth
- Cuillères de fricassé de dinde au citron vert
- Cuillères de fricassé de gambas à la ciboulette
- Cuillères de viande kebab et sauce blanche
- Coupelles de foie gras au chutney de pêche
- Coupelles de carpaccio de bœuf
- Coupelles de saumon fumé au fromage frais
- Coupelles de crevette et compotée de légume

Les sucrés

Mini tartelettes :

- Tartelettes à la fraise, - Tartelettes aux framboises, - Tartelettes à l'abricot
- Tartelettes aux letchis , - Tartelettes au kiwi

Assortiment Mignardise prestige :

Carré chocolat orange, petit sablé, dôme framboise, éclair fraise des bois glaçage pistache, cheese-cakes aux cranberries, petit gâteau chocolat et macaron chocolat, amondine à la pistache purée de griottes, Lingot aux marrons, coupelle chocolat, fruits rouges

Assortiment de macaron :
(Macaron framboise, pistache, café, chocolat)

Entremets :

- Entremets au chocolat et oranges confites
- Entremets poires caramélisées

Verrine : (dessert au verre)

- Verrine mousse de fraise et coulis
- Verrine framboise et coulis
- Verrine au citron jaune et citron confit
- Verrines de soupe de fruit rouge au sauternes
- Verrines Amaretto (dessert Italien)
- Verrines de brunoise de salade de fruits

Possibilité d'avoir une fontaine à chocolat ainsi qu'une fontaine pour le punch



Restaurant la Table du chef
25 rue Ferdinand de Lesseps
04000 Digne les bains
Tél 04.92.36.16.98 / Port 06.03.65.09.47