

LES PIECES FROIDES

TORTILLA Omelette espagnole à base de pommes de terre et d'oignon.

Pièces taillées en cube de 3cm.

- **TRADITIONNELLE**
- **IBERIQUE** : avec un pic de chiffonnade de Serrano



FROMAGE FRAIS façon cheesecake

A base de fromage frais sur une base de biscuit salé à base de Parmesan, œufs entiers, beurre et maizena



THON MIMOSA

Pain de mie garni de thon, mayonnaise et décoré de brisures d'œufs durs et de croûtons

NAVETTES Petites brioches allongées "fait maison"

- au **SAUMON FUME** : garnies de saumon fumé et de fromage fouetté, décorées avec de la ciboulette hachée.
- à la **FIGUE** : garnies de figues moelleuses, de noix et de fromage fouetté.



SABLE CHORIZO

Sablé salé à base de chorizo, tomate confite, parmesan et abricots moelleux

POLAIRE JAMBON BLANC et Cheddar

Pain suédois moelleux garni de beurre, jambon blanc et de cheddar

FOCACCIA Pain moelleux italien "fait maison" garni de mozzarella et roquette et huile d'olive

- **GENOVESE** : avec du jambon cru et pesto de basilic
- **PALERMO** : avec des tranches d'aubergines rôties et confinade de tomates



Les ENTREES BODEGA entrées ou salades servies en verre bodega 20cl
propositions sur devis, exemple :

- **Salade Ceasar** Poulet / Parmesan / Croûtons / Salade / chips Serrano
- **Chou rouge, Carotte, Cacahuète**
- **Salade de Pâtes** Jambon blanc / Chèvre / concombre / tomates cerises



LES Plateaux CHARCUTERIE, FROMAGES, LEGUMES

- Serrano : Chiffonade de Serrano, guindillas et croûtons
- Ibérique : Serrano, Chorizo ibérique, Lomo séché, guindillas et croûtons
- Mixte : Chiffonnade de Serrano et tranches de brebis
- Brebis : Tranches de fromage de Brebis, confiture de cerises noires et croûtons 
- Légumes : Carottes, concombres, tomates cerises, chou-fleur, mayonnaise, sauce cocktail 

LES PIECES à réchauffer

30 minutes à 100°

PIZZA al Taglio : Pizza romaine "fait maison" en plaque garnie de sauce tomate, mozzarella et roquette.

- Jambon blanc
- Jambon cru / copeaux de Parmesan
- Chorizo / Piquillos
- Tomates confites / Basilic / mozzarella 

BUN'S Petits pains briochés "fait maison" garnis façon burger

- PULLED-PORK porc effiloché BBQ cuisson 4h / coleslaw chou rouge carotte / Cheddar
- KEFTA Veau haché, herbes fraîches, oignon, épices / tzatziki / Feta

HOT-DOG

Pain brioché "fait maison" garni de saucisse / Cheddar / oignons frits, Ketchup, moutarde

LES PETITS PLATS mini portions dressées dans une barquette en bambou, idéal pour manger debout

propositions sur devis, exemple :

- Chipirons, pommes grenailles
- Mignon de porc, gratin Dauphinois
- Boeuf mariné, Wok de Légumes

LES PIECES SUCREES

- **MACARONS à l'ancienne :**
Petit gâteau croustillant au cœur moelleux à base d'amande, sucre glace et blanc d'œuf. 
- **FINANCIERS Pistache Framboise :**
Petit gâteau très moelleux, riche en beurre, à la pistache et garni avec une framboise. 
- **"CARMEL" :**
Mousse Caramel, Glaçage caramel sur un biscuit moelleux à la cacahuète. 
- **"TOUT CHOCO" :**
Brownie Chocolat, Mousse Chocolat, Nappage cacao, Streussel cacao-noisette. 
- **"POMME" :**
Crème brûlée Vanille, Pomme caramélisée, sur un fond de pâte à gâteau basque
- **"CITRON" :**
Biscuit Speculoos, Crème Citron et gelée Fruits Exotiques

LES DESSERTS individuels

propositions sur devis, exemple :

- **GATEAU BASQUE à la crème patissière**
- **TIRAMISU : servi en verre bodega**
Traditionnel au café, au Citron, au Nutella, Caramel ou Framboise
- **CHEESECAKE Newyorkais :**
Gâteau au fromage frais sur un fond speculoos, cuit au four
- **"CARMEL" :**
Mousse Caramel, Glaçage caramel sur un biscuit moelleux à la cacahuète. 
- **"TOUT CHOCO" :**
Brownie Chocolat, Mousse Chocolat, Nappage cacao, Streussel cacao-noisette. 
- **"POMME" :**
Crème brûlée Vanille, Pomme caramélisée, sur un fond de pâte à gâteau basque
- **"CITRON" :**
Biscuit Speculoos, Crème Citron et gelée Fruits Exotiques