ESPRIT TRAITEUR

Cocktail Bistrot

Les mises en bouches

Rectiligne de magret et mendiants

Saumon, crémeux avocat-citron

#V Sablé crémeux chèvre, poire et pistache

Dégustations Terre & Mer

Œuf mollet,
Brunoise de légumes, lard paysan et crumble de noix de pécan

Tartare de daurade,
Gaspacho vert, grenade et crumble parmesan

Les charcuteries Grands Crus

#V Velouté de potiron,
Champignons sauvages et croûtons briochés

Le tout accompagné des bons pains de Jean-Luc Beauhaire, mof boulanger

Plats

Veau longuement braisé,
Pommes grenailles et girolles

Risotto de Saint-Jacques,
Brunoise de légumes croquants

Le Big d' Esprit
Bœuf Charolais, cheddar mature, oignons confits et oignons frits, poitrine paysanne,, mayonnaise secrète

Les fromages affinés

Assortiment de fromages affinés, accompagnés de fruits secs et de confiture de figues légèrement acidulées

Desserts

Chocolat d'une Belle-hélène
Poire pochée, crémeux chocolat, sablé cacaoté

Les pièces du café gourmand

Une cuisine d'expression

ESPRIT • TRAITEUR

Concept Food
Court

Il Restorante

Apéro !

#V Barigoule d'artichaut confit, vierge d'olives noires et herbes fraiches

Cubik saumon et sa confiture de pomme

Cookie chorizo et olives

Panna Cotta, langoustine, crumble de parmesan

La planche de charcuteries

Speck IGP, coppa,
Spianata piccante,
Jambon cuit aux herbes

Sur une foccacia...

Boeuf du terroir, tomates confites, parmesan et pesto

Gambas mi-cuites, pickles d'oignons rouges et crumble croquant de citron

Burrata, compotée de tomates confites et huile d'olive

Station Cuisine

Le risotto Scoglio
Gambas et Saint-Jacques à la crème de cèpes

#V Les lasagnes
Simplement au parfum de truffe

Saucisse de Toulouse
Façon boulette à l'arrabiata

Les fromages affinés

Assortiment de fromages Italiens
Accompagnés d'olives taggiasca et de confiture de tomates

Comptoir des Desserts

Pannacotta légère,
Minestrone de fruits et éclats de pralines

Décadent cookie choco-praliné

Tiramisù façon banoffee,
Spéculoos, crème de banane et caramel, copeaux de gianduja râpés

Une cuisine d'expression

#V végétarien

ESPRIT • TRAITEUR

Concept Food
Court

Cocktail
Les petites Halles

Apéro !

Tastou de jambon truffé

Foie gras, éclats de pistaches et cerises noires

#V Lingot comté et mascarpone truffé

Le coin des Copains

Les dégustations de charcuteries Grand crus

Rillettes de saumon
et mouillettes condimentées

#V Velouté de potiron,
Champignons sauvages et croûtons briochés

Les plateaux d'huitres marennes N°3
(supplément 2€00)

Le tout accompagné des bons pains
de Jean-Luc Beauhaire, mof boulanger

Mini burgers

Bœuf charolais, mayonnaise secrète

Pulled pork, oignons rouges et sauce tartare

La cuisine de Mamie

Les œufs en meurette

Le poulet rôti mais en brochette,
Légumes au jus et pain à l'ail

#V Les lasagnes
Simplement au parfum de truffe

Les fromages affinés

Assortiment de fromages affinés, accompagnés de fruits secs et de confiture de figues légèrement acidulées

Comptoir des Desserts

Ile flottante,
caramel au beurre salé, amandes caramélisées

Les pièces du café gourmand

Une cuisine d'expression

31,00€ HT

#V_ végétarien

ESPRIT • TRAITEUR

Cocktail
Les ateliers d'hiver

Les mises en bouches

Bouchon de volaille au sésame doré

Saumon, crémeux avocat-citron

#V Sablé crémeux chèvre, poire et pistache

Les ateliers dégustations Terre & Mer

#V Velouté de potiron,
Champignons sauvages et croûtons briochés

Les dégustations de charcuteries Grands Crus

Les Foies gras IGP, simplement sel&poivre

Truite fumée des Pyrénées

Le tout accompagné des bons pains de Jean-Luc Beauhaire, MOF boulanger

Autour du fromage

Les fondues au Mont d'Or

Tartine au jambon de montagne
Brochettes de pommes grenailles
Brochettes de pain de campagne

La véritable tartiflette au reblochon fermier

Les fromages affinés

Assortiment de fromages affinés, accompagnés de fruits secs et de confiture de figues légèrement acidulées

Desserts

Chocolat d'une Belle-hélène
Poire pochée, crémeux chocolat, sablé cacaoté

Les petites tartes du café !
De délicieuses petites tartelettes déclinées en de multiples saveurs de saison

33,00€ ht

#V_ végétarien

Une cuisine d'expression

ESPRIT • TRAITEUR

Concept Food
Court

Cocktail
Les grandes Halles

Apéro !

Tastou de jambon truffé

Rectiligne de magret et mendiants

Saint-jacques, condiment grenade-passion

#V Champignons aux senteurs de truffe

Le coin des Copains

Les dégustations charcuteries Grand crus

Le Foie gras IGP, simplement sel&poivre

Les plateaux d'huitres marennes N°3

#V Velouté de potiron,
Champignons sauvages et croûtons briochés

Le tout accompagné des bons pains
de Jean-Luc Beauhaire, mof boulanger

Station Cuisine

Les œufs en meurette

Traditionnelle bouchée à la reine

#V Les lasagnes
Simplement au parfum de truffe

Devant vous, le chef

Côte de bœuf origine

Brochette de Saint-Jacques

Accompagnements :
#V *Ecrasé de pommes de terre, fleur de sel*

Les fromages affinés

Assortiment de fromages affinés, accompagnés de fruits secs et de confiture de figues légèrement acidulées

Comptoir des Desserts

Le chocolat chaud,
Sur la meringue, crème glacée vanille bourbon et chantilly mascarpone

Les fruits exotiques
Coque macaron, mousse de yaourt maison, minestrone ananas-mangue

Les petites tartes du café !
De délicieuses petites tartelettes déclinées en de multiples saveurs de saison

Une cuisine d'expression

#V_ végétarien

ESPRIT • TRAITEUR

Concept Food
Court

Cocktail
Les Halles Chic

Mises en bouche

#V Ravioles et champignons marinés

Cracker nougat de magret

Bonbon de crevettes à la menthe,
sauce salsa à la mangue

Foie gras, simplement sel & poivre

Petit lobster roll au homard
version sucrée/salée

Cornet de jambon Pata Negra,
mini flute de campagne

#V Cornets de légumes croquants,
houmous d'ici

Les huîtres de l'Impératrice

#V Œuf mimosa à la truffe

Le chef devant vous...

Saint-Jacques,
Dans un beurre noisette,
Sauce martini dry,
Légumes de saison punchés aux agrumes

Filet de bœuf,
Jus court et Pomme purée en hommage à
« Joël Robuchon »

#V Capuccino de cèpes,
Brioche au mascarpone truffé

Les fromages affinés

Assortiment de fromages affinés de chez Xavier,
accompagnés de fruits secs et de confiture de
figues légèrement acidulées

Comptoir des Desserts

La Poire rôtie,
Crémeux pécan, croûtons de pain perdu,
glace au lait d'amande
et noix de pécan caramélisées

L'Or noir
Chocolat Valhrona Guanara,
biscuit joconde, crumble cacao

Une cuisine d'expression

#V_ végétarien