

Cocktails

Automne – hiver
2018-2019



CHARDON
BLEU



Pièces froides

Nos pains surprises (environ 60 mini-sandwichs, 8 à 10 personnes) : A commander 48H en avance

Le Montagnard : jambon cru beurre, rosette beurre, beaufort **58,27 € TTC**

Le Nordique : saumon tarama, saumon fromage frais aneth **63,74 € TTC**

Le Grenoblois : Bleu de Sassenage et noix **63,93 € TTC**

Le Vercors : Pain de seigle, fromage frais aneth, truite fumée du Vercors **66,00 € TTC**

Toasts assortis sur pain tradition : Asperges vertes, tomate œuf, jambon, saucisson, jambon cru de montagne, œufs de caille et de truite, roquefort-noix, tarama-crevette, tapenade d'olives noires **1,28 € TTC**

Toasts assortis du terroir : Sur pain de seigle : Figue-Saint-Marcellin, Bleu du Vercors-oignons rouges
Sur pain tradition : terrine campagnarde-oignons rouges, jambon cru de montagne-beurre moutarde **1,28 € TTC**

Savoris (mini-navettes garnies au beurre monté, 300 pièces minimum) :

Bœuf-moutarde ancienne, petits pois-menthe, chèvre-tomate **1,28 € TTC**

Pains BB, mini-sandwichs campagnards :

Jambon cru de montagne, terrine campagnarde, avocat tomates, saumon tarama **1,51 € TTC**

Macaron figue foie gras **1,70 € TTC**

Bonbon au foie gras, magret fumé et fromage de brebis **1,95 € TTC**

Sablé au comté, sésame et herbes de Provence **0,75 € TTC**

Cannelé à l'orange et au saumon fumé **1,35 € TTC**

Sablé panna cotta de chèvre, piment d'Espelette et caviar de tomates **1,48 € TTC**

Sablé chèvre romarin **1,28 € TTC**

Petit choux saumon et crème de citron **1,55 € TTC**

Choux foie gras, chutney figue violette **1,94 € TTC**

Tranché citron gingembre, Saint Marcellin et pomme d'amour **1,39 € TTC**

Macaron au saumon fumé **1,55 € TTC**

Boule de cèpe sur son toast de pomme de terre **1,83 € TTC**

Finger de poulet croustillant, sauce cocktail **1,34 € TTC**

Mini pâté-en-croute **1,73 € TTC**

Pomme grenaille saumon fumé **1,94 € TTC**

Bruschetta saumon fumé et artichaut confit **1,84 € TTC**

« *Notre fameux* » Mini bagel Little Italie **1,70 € TTC**

« *Notre fameux* » Mini bagel Black Pearl crevettes avocat curry **1,77 € TTC**

Cannelé petit pois et comté, cœur Wasabi **1,45 € TTC**

Cannelé comté chorizo **1,40 € TTC**

Gambas panée saveur noix de coco **1,94 € TTC**

Blinis de carottes aux épices, cabillaud grillé et chantilly aux épices **1,24 € TTC**

Saveur & Savoir-faire

Apéritif simple

6 pièces par personne

Cocktail prestige

10/12 pièces par personne

Cocktail dînatoire

16 pièces par personne



CHARDON
BLEU

Merci de passer votre commande
au 04 76 87 45 08 ou sur
contact@auchardonbleu.com

Pièces chaudes

(* pouvant aussi être dégustées froides ou tiédies)

* Croustades assorties :

Pizza, oignons, viande hachée, jambon, fromage, poireaux, saumon et ratatouille **1,28 € TTC**

* Mini-rissolle **1,28 € TTC**

« *Notre fameux* » Mini Hot-Dog **1,34 € TTC**

« *Notre fameux* » Mini croq' mozza **1,67 € TTC**

Champignon farci escargot **1,65 € TTC**

Tartine de Bleu de Sassenage, poire et noix **1,25 € TTC**

* Tarte aux champignons, carottes et noisettes **1,45 € TTC**

* Tartine poireaux reblochon et lardons **1,35 € TTC**

Hamburger poulet chèvre miel **1,75 € TTC**

* Hamburger de canard confit à la tomme de Savoie **2,10 € TTC**

Cromesqui foie gras mangue **1,80 € TTC**

Tourton des Alpes, pommes de terre et reblochon **1,18 € TTC**

« *Notre fameux* » Mini Sicilien

Épinards, mortadelle, œuf dur et olives noires, le tout dans un petit pain brioché **1,45 € TTC**

Tacos de volaille façon Mexicaine **1,45 € TTC**

* « *Notre fameux* » Mini arancini à la bolognaise **1,39 € TTC**

Brioche lyonnaises **3,50 € TTC les 100g**

* « *Notre fameux* » Mini burger façon Chardon **2,00 € TTC**

Tatin magret fumé, pommes et noix **1,66 € TTC**

Petites cocottes chaudes

Sauté de veau à la Corse et sa polenta forestière **2,18 € TTC**

Parmentier de courge au canard confit **2,35 € TTC**

Tajine de volaille aux poires et sa semoule aux raisins secs **1,92 € TTC**

Gratin dauphinois et son murçon du plateau Mathésin **1,80 € TTC**

Cassiolette de Saint-Jacques, langoustines, girolles et risotto **2,39 € TTC**

Filet de truite, carottes aux épices, parmesan et graines de courge **2,10 € TTC**

Parmentier de courge, champignons des bois et Bleu de Sassenage **1,92 € TTC**

Risotto à la Parisienne **2,10 € TTC**

Gratin dauphinois aux cèpes **2,10 € TTC**

Risotto d'hiver courge, carottes et navet **1,90 € TTC**

Risotto aux champignons des bois et tomme de Belledonne **1,95 € TTC**

Saveur & Savoir-faire



CHARDON BLEU

Petites verrines et coupelles

- Verrine crémeux potiron, mousse de châtaignes flambées **1,40 € TTC**
- Crémeux de petits pois Morbier et Saint-Jacques **1,65 € TTC**
- Verrine crème d'artichaut, foie gras et huile de truffe **2,10 € TTC**
- Coupelle de noix de Saint-Jacques sur fondue de poireaux **2,18 € TTC**
- Verrine de lentilles vertes, truite fumée, chantilly et œuf mimosa **1,70 € TTC**
- Ravioles à l'huile de noix, bleu de Sassenage et crumble de noix **1,60 € TTC**
- Verrine de petits pois à la française **1,05 € TTC**
- Fish & Chips de carottes sauce cocktail **1,73 € TTC**
- Mini conserve de rillettes de thon à la ciboulette **1,60 € TTC**
- Mini conserve de rillettes de canard aux noix **1,60 € TTC**

Petits saladiers

- Salade de taboulé **1,23 € TTC**
- Salade avocats tomates maïs **1,55 € TTC**
- Salade de lentilles **1,15 € TTC**
- Salade Caponata Sicilienne **1,45 € TTC**

Mini-brochettes et sucettes

- Pique comté à la crème de noix **1,29 € TTC**
- Brochette de boudin antillais aux pommes **1,34 € TTC**
- Pique abricot, beaufort et jambon cru **1,53 € TTC**
- Mini-brochette du Vercors, tranchée noix et bleu **1,28 € TTC**
- Brochette de porc au caramel, ananas rôti **1,45 € TTC**
- Mini club de foie gras et pain d'épices **2,09 € TTC**
- Pique figue bacon **1,16 € TTC**
- Biscuit pain d'épices, foie gras, orange et poivre de Sichuan **1,80 € TTC**

Saveur & Savoir-faire



CHARDON BLEU

Ateliers culinaires (avec service uniquement)

Atelier foie gras 3,87 € TTC

Découpe de bloc de foie gras, tranches de pain Dauphinois et tranches de pain d'épices

Atelier saumon Label rouge (30g par pers) 3,02 € TTC

Découpe de saumon mariné et cuit au sel façon Gravlax, à la demande

Sauces moutarde, tartare et huile de truffe

Atelier Pata Negra Cebo (60g par pers ; minimum 100 pers) 7,07 € TTC

Découpe de pièce entière, à la demande

Atelier Côte de Bœuf (50g par pers) 6,45 € TTC

Découpe de Côte de Bœuf braisée, à la demande

Sauces moutarde, tartare et mousseline à l'huile de truffe

Flambée de Saint-Jacques (2 pièces par pers) 7,28 € TTC

Atelier crêpes Suzette 2,50€ TTC

Crêpes garnies à l'orange, flambées Grand Marnier à la demande

Flambée de fruits de saison, Rhum ou Grand Marnier 3,53 € TTC

Douceurs sucrées

Gâteaux de soirée (assortiment de mignardises sucrées dans la pure tradition pâtissière) : **1,40 € TTC**

Tartelettes citron, framboises, noix, meringues, succès, roses noires, millefeuilles ...

Choux chocolat 1,40 € TTC

Rond noix 1,40 € TTC

Délice chocolat framboise 1,40 € TTC

Breton 1,40 € TTC

Sablé breton, caramel au beurre salé, mousse au chocolat

Mandarin exotique 1,40 € TTC

Biscuit chocolat orange confite, croustillant passion, cœur crémeux mandarine, crème légère vanille

Macarons assortis 68,64 € TTC le kg

Fraise des bois ; caramel au beurre salé; vanille, rose ; pistache ; citron ; framboise ; cassis ; chocolat ;

Grenoble : café / noix ; Noisette/marron ; Pomme tatin

Petite verrine de banane caramélisée, éclats de crumble chocolat coco et mousse au lait 1,89 € TTC

Petite Verrine du mois 1,77 € TTC

Sucette clémentine chocolat guimauve ou Sucette banane chocolat guimauve 2,09 € TTC

Petite brochette de fruits frais ou Petite salade de fruits 1,92 € TTC

Saveur & Savoir-faire