



Carte Automne Hiver 2025 - 2026

PAR BERGAMOTE



Bouchées Cocktail

5 CHOIX POSSIBLES

Végétarien

Bonbon raisin, fromage de chèvre, pistaches & amandes, basilic

Croustade à la courge et aux champignons

Sablé breton, crème riche, patate douce rôtie

Tartelette à la ricotta, thym, olives

Blini, mousse au Comté, estragon

Toast viking, houmous et halloumi snacké

Cheesecake au fromage de chèvre, confit d'oignons, sésame

Carné

Poulet à la japonaise "Tsukuné", cacahuètes

Chou salé , confit d'oignons, canard

Poisson de saison & riz façon sushi



Entrées

Végétarien

Burrata, potimarron en deux façons, tuile parmesan

Endive caramélisée, scamorza, châtaigne

Falafel, dip sésame, salade thaï

Poire pochée, crumble salé, bleu d'Auvergne

Crème brûlée aux champignons, pain à l'ail

Carotte glacée au sésame, yaourt au tahini, pesto coriandre

Carné

Houmous citronné, chou fleur rôti et coppa croustillante



Plats

Végétarien

Tajine aux pruneaux, patate douce, céréales

Légumes de saison rôtis, houmous, sauce citronnée, semoule curry

Champignons façon Bourguignon, légumes au four, écrasé de pommes de terre

Fenouil rôti, burrata, pomelos, pesto d'herbes et quinoa torréfié

Carné

Boeuf confit, sauce tomate maison, mousseline de carottes

Filet de poisson, crème de chou fleur, cacahuètes

Porc confit façon pulled pork, chorizo, cocos blancs

Poulet en croûte de pistaches, courge rôtie, sarrasin



Buffet salé

6 CHOIX POSSIBLES

Végétarien

Pannacotta à la courge, champignons

Carottes glacées, noix torréfiées, yaourt au sésame

Salade quinoa, chou, carottes, pois chiches, épices

Tartines au levain & ail, feta, patate douce rôtie

Tatin de légumes de saison, mesclun d'hiver

Oeuf mimosa, salade à cru

Rouleaux de printemps en automne/hiver

Légumes de saison en salade, persillade, burrata

Roulés à la feta, herbes

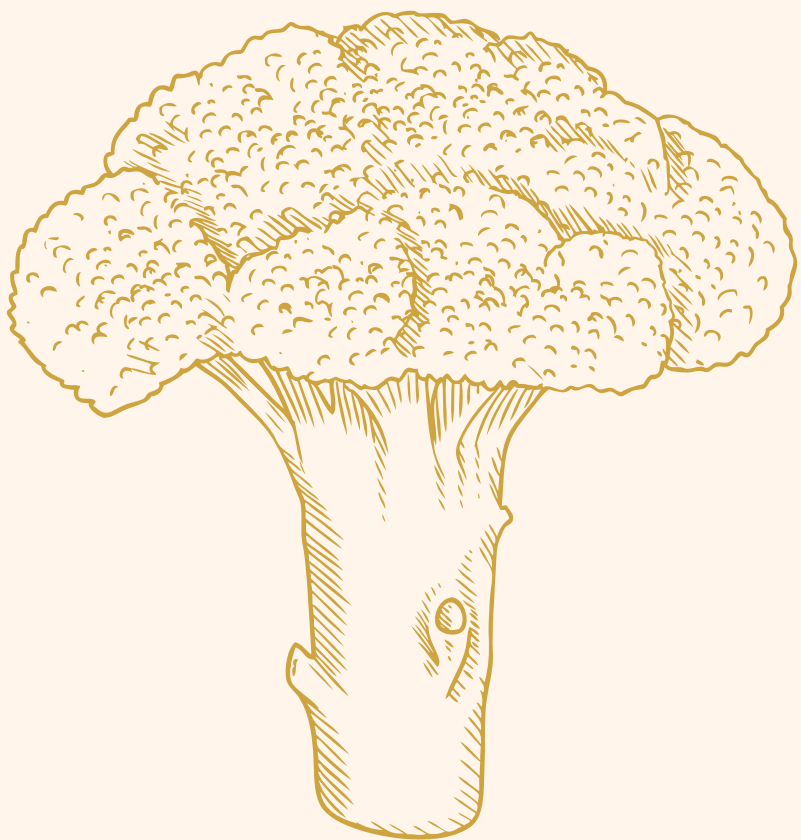
Carné

Pain de viande à l'italienne, sauce barbecue

Saumon gravelax, crème citronnée, toasts

Brochettes kefta, tzatziki d'hiver

Terrine de poulet, pistaches, mayo vegan

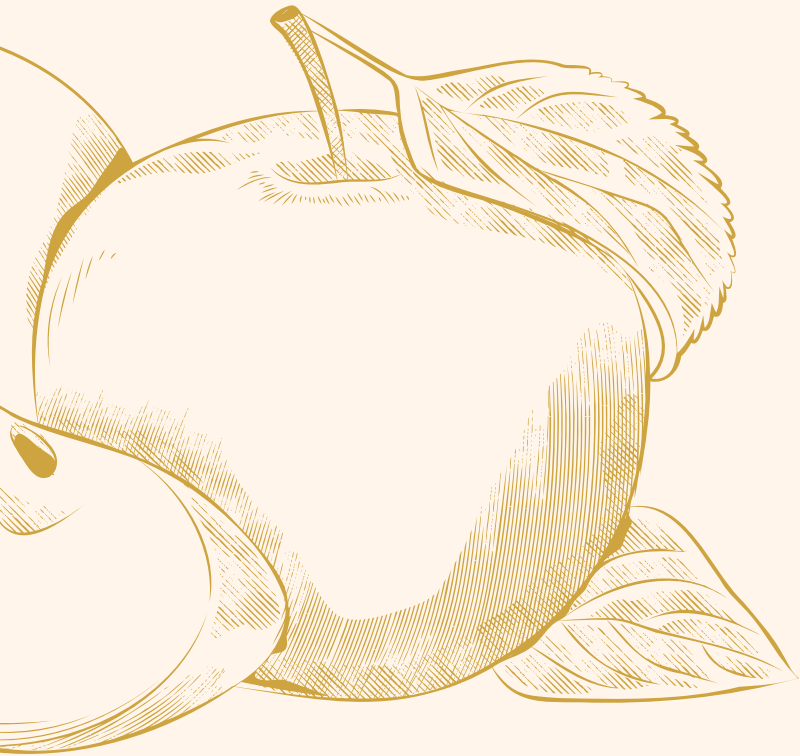


Fromages

PAR LA FROMAGERIE DE FRANCOIS (PORT LOUIS)

Sélection de fromages bretons mais pas que !

Servis en plateaux, en buffet ou à l'assiette accompagnés de beurre
et de confiture maison



Sucré

3 CHOIX POSSIBLES POUR LE BUFFET

Cookie à la cacahuète, chocolat

Shortbread millionnaire au sarrasin, caramel au beurre salé, chocolat

Pavlova à la crème de marrons, cassis

Tartelette à la bergamote meringuée

Cheesecake aux pommes fondantes, caramel au beurre salé

Flan à la vanille, noisettes caramélisées

Naked cake ou Number cake personnalisable



Contact

Merci de privilégier les emails ou sms

BERGAMOTE.LORIENT@GMAIL.COM

06 63 93 38 13