



Carte Printemps-été 2026

PAR BERGAMOTE

Bouchées Cocktail

5 CHOIX POSSIBLES

Végétarien

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

Croustade, caviar d'aubergines et pastèque

Sablé breton, courgette & parmesan

Tartelette, mousse rose, légumes de saison

Foccacia, pesto, Brie piquant

Concombre, halloumi grillé, tomates cerises

Crackers au levain, houmous curry et radis

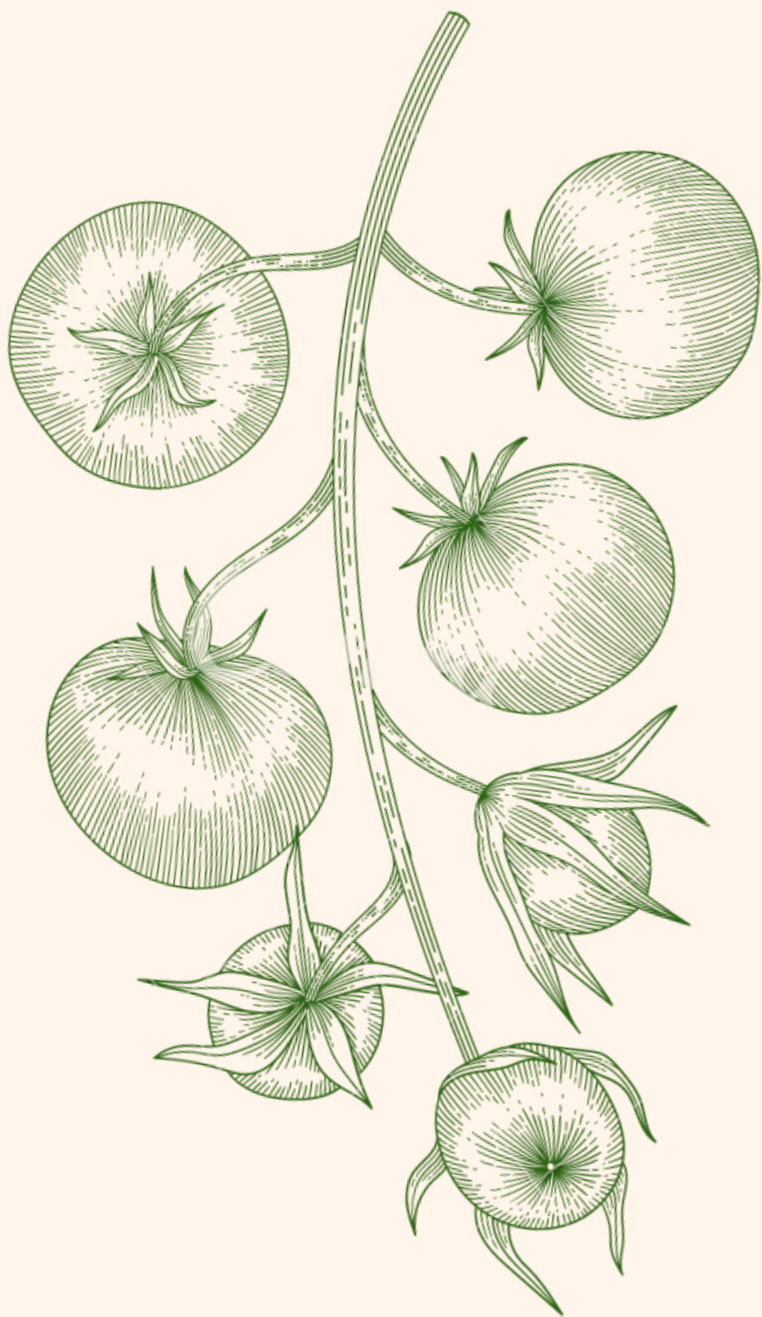
Carné

Tartelette, petits pois et crevette rose grillée

Toast viking, crème de champignons, lard rôti

Boulette de poulet au chorizo, oignons frits





Entrées

Végétarien

Carottes glacées, noix torréfiées, yaourt grec au tahini

Oeuf mimosa, salade thaï

Falafel, dip yaourt & menthe, pickles de légumes

Courgettes grillées, feta, parmesan & menthe

Flans aux poireaux et herbes, crème pois cassés, salade folle

Velouté de tomates au thym, parmesan, pesto

Carné

Carpaccio de radis, truite fumée, parmesan



Plats

Végétarien

Crumble de légumes de saison, burrata, quinoa et jeunes pousses

Patates douces garnies à la thaï; houmous

Caponata sicilienne, câpres, petit épeautre, feta

Polpettes d'aubergines à la parmiggiana, pesto, polenta grillée

Carné

Canard confit, écrasé de pommes de terre, cassis & framboise

Filet de poisson, crème de chou fleur, cacahuètes

Filet mignon, gremolata, crème de roquett, petit épeautre

Poulet à la méditerranéenne, polenta au pesto, tomates cerises rôties





Buffet salé

6 CHOIX POSSIBLES

Végétarien

Velouté de tomates au thym, parmesan, pesto

Carottes glacées, noix torréfiées, yaourt au sésame

Croquettes de riz au fromage, sauce tomate

Tartines au levain & ail, feta, fraises rôties

Tomates anciennes, fraises, petits pois, huile truffée & mozzarella

Oeuf mimosa, salade à cru

Rouleaux de printemps de Clothilde

Aubergines grillées, crème feta & harrissa

Roulés à la feta, herbes

Carné

Pain de viande à l'italienne, sauce barbecue

Mini hot-dogs, ketchup betterave

Brochettes kefta, tzatziki aux radis

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, caramel au beurre salé, chocolat

Pavlova aux fruits de saison

Tartelette meringue, curd de pamplemousse

Bouchée 100% chocolat

Petit cake façon Ispahan (rose subtile & framboise)

Naked cake ou Number cake personnalisable



Contact

Merci de privilégier les emails ou sms

BERGAMOTE.LORIENT@GMAIL.COM

06 63 93 38 13