

# Catalogue Traiteur Premium - 100 Menus Bouchées

Sélection de bouchées raffinées pour cocktails, réceptions et événements prestige. Chaque menu est conçu pour séduire visuellement et gustativement vos invités.

## Menu Bouchées #1

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée, mélangeant textures et saveurs, présentée avec une touche artistique pour une première impression mémorable.

Bouchée 1: Mini toast foie gras & compotée fruitée – fondant et raffiné.

Bouchée 2: Cuillère tartare Saint-Jacques & émulsion citron-coriandre – frais et aérien.

Bouchée 3: Mini burger wagyu, truffe & roquette – gourmandise et luxe.

## Menu Bouchées #2

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée, mélangeant textures et saveurs, présentée avec une touche artistique pour une première impression mémorable.

Bouchée 1: Mini toast foie gras & compotée fruitée – fondant et raffiné.

Bouchée 2: Cuillère tartare Saint-Jacques & émulsion citron-coriandre – frais et aérien.

Bouchée 3: Mini burger wagyu, truffe & roquette – gourmandise et luxe.

## Menu Bouchées #3

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée, mélangeant textures et saveurs, présentée avec une touche artistique pour une première impression mémorable.

Bouchée 1: Mini toast foie gras & compotée fruitée – fondant et raffiné.

Bouchée 2: Cuillère tartare Saint-Jacques & émulsion citron-coriandre – frais et aérien.

Bouchée 3: Mini burger wagyu, truffe & roquette – gourmandise et luxe.

## Menu Bouchées #4

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée, mélangeant textures et saveurs, présentée avec une touche artistique pour une première impression mémorable.

Bouchée 1: Mini toast foie gras & compotée fruitée – fondant et raffiné.

Bouchée 2: Cuillère tartare Saint-Jacques & émulsion citron-coriandre – frais et aérien.

Bouchée 3: Mini burger wagyu, truffe & roquette – gourmandise et luxe.

## Menu Bouchées #5

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée, mélangeant textures et saveurs, présentée avec une touche artistique pour une première impression mémorable.

Bouchée 1: Mini toast foie gras & compotée fruitée – fondant et raffiné.

Bouchée 2: Cuillère tartare Saint-Jacques & émulsion citron-coriandre – frais et aérien.

Bouchée 3: Mini burger wagyu, truffe & roquette – gourmandise et luxe.

## **Menu Bouchées #6**

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée, mélangeant textures et saveurs, présentée avec une touche artistique pour une première impression mémorable.

Bouchée 1: Mini toast foie gras & compotée fruitée – fondant et raffiné.

Bouchée 2: Cuillère tartare Saint-Jacques & émulsion citron-coriandre – frais et aérien.

Bouchée 3: Mini burger wagyu, truffe & roquette – gourmandise et luxe.

## **Menu Bouchées #7**

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée, mélangeant textures et saveurs, présentée avec une touche artistique pour une première impression mémorable.

Bouchée 1: Mini toast foie gras & compotée fruitée – fondant et raffiné.

Bouchée 2: Cuillère tartare Saint-Jacques & émulsion citron-coriandre – frais et aérien.

Bouchée 3: Mini burger wagyu, truffe & roquette – gourmandise et luxe.

## **Menu Bouchées #8**

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée, mélangeant textures et saveurs, présentée avec une touche artistique pour une première impression mémorable.

Bouchée 1: Mini toast foie gras & compotée fruitée – fondant et raffiné.

Bouchée 2: Cuillère tartare Saint-Jacques & émulsion citron-coriandre – frais et aérien.

Bouchée 3: Mini burger wagyu, truffe & roquette – gourmandise et luxe.

## **Menu Bouchées #9**

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée, mélangeant textures et saveurs, présentée avec une touche artistique pour une première impression mémorable.

Bouchée 1: Mini toast foie gras & compotée fruitée – fondant et raffiné.

Bouchée 2: Cuillère tartare Saint-Jacques & émulsion citron-coriandre – frais et aérien.

Bouchée 3: Mini burger wagyu, truffe & roquette – gourmandise et luxe.

## **Menu Bouchées #10**

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée, mélangeant textures et saveurs, présentée avec une touche artistique pour une première impression mémorable.

Bouchée 1: Mini toast foie gras & compotée fruitée – fondant et raffiné.

Bouchée 2: Cuillère tartare Saint-Jacques & émulsion citron-coriandre – frais et aérien.

Bouchée 3: Mini burger wagyu, truffe & roquette – gourmandise et luxe.

## **Menu Bouchées #11**

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée, mélangeant textures et saveurs, présentée avec une touche artistique pour une première impression mémorable.

Bouchée 1: Mini toast foie gras & compotée fruitée – fondant et raffiné.

Bouchée 2: Cuillère tartare Saint-Jacques & émulsion citron-coriandre – frais et aérien.

Bouchée 3: Mini burger wagyu, truffe & roquette – gourmandise et luxe.

## **Menu Bouchées #12**

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée, mélangeant textures et saveurs, présentée avec une touche artistique pour une première impression mémorable.

Bouchée 1: Mini toast foie gras & compotée fruitée – fondant et raffiné.

Bouchée 2: Cuillère tartare Saint-Jacques & émulsion citron-coriandre – frais et aérien.

Bouchée 3: Mini burger wagyu, truffe & roquette – gourmandise et luxe.

## **Menu Bouchées #13**

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée, mélangeant textures et saveurs, présentée avec une touche artistique pour une première impression mémorable.

Bouchée 1: Mini toast foie gras & compotée fruitée – fondant et raffiné.

Bouchée 2: Cuillère tartare Saint-Jacques & émulsion citron-coriandre – frais et aérien.

Bouchée 3: Mini burger wagyu, truffe & roquette – gourmandise et luxe.

## **Menu Bouchées #14**

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée, mélangeant textures et saveurs, présentée avec une touche artistique pour une première impression mémorable.

Bouchée 1: Mini toast foie gras & compotée fruitée – fondant et raffiné.

Bouchée 2: Cuillère tartare Saint-Jacques & émulsion citron-coriandre – frais et aérien.

Bouchée 3: Mini burger wagyu, truffe & roquette – gourmandise et luxe.

## **Menu Bouchées #15**

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée, mélangeant textures et saveurs, présentée avec une touche artistique pour une première impression mémorable.

Bouchée 1: Mini toast foie gras & compotée fruitée – fondant et raffiné.

Bouchée 2: Cuillère tartare Saint-Jacques & émulsion citron-coriandre – frais et aérien.

Bouchée 3: Mini burger wagyu, truffe & roquette – gourmandise et luxe.

## **Menu Bouchées #16**

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée, mélangeant textures et saveurs, présentée avec une touche artistique pour une première impression mémorable.

Bouchée 1: Mini toast foie gras & compotée fruitée – fondant et raffiné.

Bouchée 2: Cuillère tartare Saint-Jacques & émulsion citron-coriandre – frais et aérien.

Bouchée 3: Mini burger wagyu, truffe & roquette – gourmandise et luxe.

## **Menu Bouchées #17**

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée, mélangeant textures et saveurs, présentée avec une touche artistique pour une première impression mémorable.

Bouchée 1: Mini toast foie gras & compotée fruitée – fondant et raffiné.

Bouchée 2: Cuillère tartare Saint-Jacques & émulsion citron-coriandre – frais et aérien.

Bouchée 3: Mini burger wagyu, truffe & roquette – gourmandise et luxe.

## **Menu Bouchées #18**

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée, mélangeant textures et saveurs, présentée avec une touche artistique pour une première impression mémorable.

Bouchée 1: Mini toast foie gras & compotée fruitée – fondant et raffiné.

Bouchée 2: Cuillère tartare Saint-Jacques & émulsion citron-coriandre – frais et aérien.

Bouchée 3: Mini burger wagyu, truffe & roquette – gourmandise et luxe.

## **Menu Bouchées #19**

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée, mélangeant textures et saveurs, présentée avec une touche artistique pour une première impression mémorable.

Bouchée 1: Mini toast foie gras & compotée fruitée – fondant et raffiné.

Bouchée 2: Cuillère tartare Saint-Jacques & émulsion citron-coriandre – frais et aérien.

Bouchée 3: Mini burger wagyu, truffe & roquette – gourmandise et luxe.

## **Menu Bouchées #20**

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée, mélangeant textures et saveurs, présentée avec une touche artistique pour une première impression mémorable.

Bouchée 1: Mini toast foie gras & compotée fruitée – fondant et raffiné.

Bouchée 2: Cuillère tartare Saint-Jacques & émulsion citron-coriandre – frais et aérien.

Bouchée 3: Mini burger wagyu, truffe & roquette – gourmandise et luxe.

## **Menu Bouchées #21**

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée, mélangeant textures et saveurs, présentée avec une

touche artistique pour une première impression mémorable.

Bouchée 1: Mini toast foie gras & compotée fruitée – fondant et raffiné.

Bouchée 2: Cuillère tartare Saint-Jacques & émulsion citron-coriandre – frais et aérien.

Bouchée 3: Mini burger wagyu, truffe & roquette – gourmandise et luxe.

## **Menu Bouchées #22**

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée, mélangeant textures et saveurs, présentée avec une touche artistique pour une première impression mémorable.

Bouchée 1: Mini toast foie gras & compotée fruitée – fondant et raffiné.

Bouchée 2: Cuillère tartare Saint-Jacques & émulsion citron-coriandre – frais et aérien.

Bouchée 3: Mini burger wagyu, truffe & roquette – gourmandise et luxe.

## **Menu Bouchées #23**

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée, mélangeant textures et saveurs, présentée avec une touche artistique pour une première impression mémorable.

Bouchée 1: Mini toast foie gras & compotée fruitée – fondant et raffiné.

Bouchée 2: Cuillère tartare Saint-Jacques & émulsion citron-coriandre – frais et aérien.

Bouchée 3: Mini burger wagyu, truffe & roquette – gourmandise et luxe.

## **Menu Bouchées #24**

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée, mélangeant textures et saveurs, présentée avec une touche artistique pour une première impression mémorable.

Bouchée 1: Mini toast foie gras & compotée fruitée – fondant et raffiné.

Bouchée 2: Cuillère tartare Saint-Jacques & émulsion citron-coriandre – frais et aérien.

Bouchée 3: Mini burger wagyu, truffe & roquette – gourmandise et luxe.

## **Menu Bouchées #25**

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée, mélangeant textures et saveurs, présentée avec une touche artistique pour une première impression mémorable.

Bouchée 1: Mini toast foie gras & compotée fruitée – fondant et raffiné.

Bouchée 2: Cuillère tartare Saint-Jacques & émulsion citron-coriandre – frais et aérien.

Bouchée 3: Mini burger wagyu, truffe & roquette – gourmandise et luxe.

## **Menu Bouchées #26**

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée, mélangeant textures et saveurs, présentée avec une touche artistique pour une première impression mémorable.

Bouchée 1: Mini toast foie gras & compotée fruitée – fondant et raffiné.

Bouchée 2: Cuillère tartare Saint-Jacques & émulsion citron-coriandre – frais et aérien.

Bouchée 3: Mini burger wagyu, truffe & roquette – gourmandise et luxe.

## **Menu Bouchées #27**

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée, mélangeant textures et saveurs, présentée avec une touche artistique pour une première impression mémorable.

Bouchée 1: Mini toast foie gras & compotée fruitée – fondant et raffiné.

Bouchée 2: Cuillère tartare Saint-Jacques & émulsion citron-coriandre – frais et aérien.

Bouchée 3: Mini burger wagyu, truffe & roquette – gourmandise et luxe.

## **Menu Bouchées #28**

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée, mélangeant textures et saveurs, présentée avec une touche artistique pour une première impression mémorable.

Bouchée 1: Mini toast foie gras & compotée fruitée – fondant et raffiné.

Bouchée 2: Cuillère tartare Saint-Jacques & émulsion citron-coriandre – frais et aérien.

Bouchée 3: Mini burger wagyu, truffe & roquette – gourmandise et luxe.

## **Menu Bouchées #29**

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée, mélangeant textures et saveurs, présentée avec une touche artistique pour une première impression mémorable.

Bouchée 1: Mini toast foie gras & compotée fruitée – fondant et raffiné.

Bouchée 2: Cuillère tartare Saint-Jacques & émulsion citron-coriandre – frais et aérien.

Bouchée 3: Mini burger wagyu, truffe & roquette – gourmandise et luxe.

## **Menu Bouchées #30**

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée, mélangeant textures et saveurs, présentée avec une touche artistique pour une première impression mémorable.

Bouchée 1: Mini toast foie gras & compotée fruitée – fondant et raffiné.

Bouchée 2: Cuillère tartare Saint-Jacques & émulsion citron-coriandre – frais et aérien.

Bouchée 3: Mini burger wagyu, truffe & roquette – gourmandise et luxe.

## **Menu Bouchées #31**

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée, mélangeant textures et saveurs, présentée avec une touche artistique pour une première impression mémorable.

Bouchée 1: Mini toast foie gras & compotée fruitée – fondant et raffiné.

Bouchée 2: Cuillère tartare Saint-Jacques & émulsion citron-coriandre – frais et aérien.

Bouchée 3: Mini burger wagyu, truffe & roquette – gourmandise et luxe.

## **Menu Bouchées #32**

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée, mélangeant textures et saveurs, présentée avec une touche artistique pour une première impression mémorable.

Bouchée 1: Mini toast foie gras & compotée fruitée – fondant et raffiné.

Bouchée 2: Cuillère tartare Saint-Jacques & émulsion citron-coriandre – frais et aérien.

Bouchée 3: Mini burger wagyu, truffe & roquette – gourmandise et luxe.

## **Menu Bouchées #33**

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée, mélangeant textures et saveurs, présentée avec une touche artistique pour une première impression mémorable.

Bouchée 1: Mini toast foie gras & compotée fruitée – fondant et raffiné.

Bouchée 2: Cuillère tartare Saint-Jacques & émulsion citron-coriandre – frais et aérien.

Bouchée 3: Mini burger wagyu, truffe & roquette – gourmandise et luxe.

## **Menu Bouchées #34**

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée, mélangeant textures et saveurs, présentée avec une touche artistique pour une première impression mémorable.

Bouchée 1: Mini toast foie gras & compotée fruitée – fondant et raffiné.

Bouchée 2: Cuillère tartare Saint-Jacques & émulsion citron-coriandre – frais et aérien.

Bouchée 3: Mini burger wagyu, truffe & roquette – gourmandise et luxe.

## **Menu Bouchées #35**

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée, mélangeant textures et saveurs, présentée avec une touche artistique pour une première impression mémorable.

Bouchée 1: Mini toast foie gras & compotée fruitée – fondant et raffiné.

Bouchée 2: Cuillère tartare Saint-Jacques & émulsion citron-coriandre – frais et aérien.

Bouchée 3: Mini burger wagyu, truffe & roquette – gourmandise et luxe.

## **Menu Bouchées #36**

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée, mélangeant textures et saveurs, présentée avec une touche artistique pour une première impression mémorable.

Bouchée 1: Mini toast foie gras & compotée fruitée – fondant et raffiné.

Bouchée 2: Cuillère tartare Saint-Jacques & émulsion citron-coriandre – frais et aérien.

Bouchée 3: Mini burger wagyu, truffe & roquette – gourmandise et luxe.

### **Menu Bouchées #37**

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée, mélangeant textures et saveurs, présentée avec une touche artistique pour une première impression mémorable.

Bouchée 1: Mini toast foie gras & compotée fruitée – fondant et raffiné.

Bouchée 2: Cuillère tartare Saint-Jacques & émulsion citron-coriandre – frais et aérien.

Bouchée 3: Mini burger wagyu, truffe & roquette – gourmandise et luxe.

### **Menu Bouchées #38**

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée, mélangeant textures et saveurs, présentée avec une touche artistique pour une première impression mémorable.

Bouchée 1: Mini toast foie gras & compotée fruitée – fondant et raffiné.

Bouchée 2: Cuillère tartare Saint-Jacques & émulsion citron-coriandre – frais et aérien.

Bouchée 3: Mini burger wagyu, truffe & roquette – gourmandise et luxe.

### **Menu Bouchées #39**

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée, mélangeant textures et saveurs, présentée avec une touche artistique pour une première impression mémorable.

Bouchée 1: Mini toast foie gras & compotée fruitée – fondant et raffiné.

Bouchée 2: Cuillère tartare Saint-Jacques & émulsion citron-coriandre – frais et aérien.

Bouchée 3: Mini burger wagyu, truffe & roquette – gourmandise et luxe.

### **Menu Bouchées #40**

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée, mélangeant textures et saveurs, présentée avec une touche artistique pour une première impression mémorable.

Bouchée 1: Mini toast foie gras & compotée fruitée – fondant et raffiné.

Bouchée 2: Cuillère tartare Saint-Jacques & émulsion citron-coriandre – frais et aérien.

Bouchée 3: Mini burger wagyu, truffe & roquette – gourmandise et luxe.

### **Menu Bouchées #41**

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée, mélangeant textures et saveurs, présentée avec une touche artistique pour une première impression mémorable.

Bouchée 1: Mini toast foie gras & compotée fruitée – fondant et raffiné.

Bouchée 2: Cuillère tartare Saint-Jacques & émulsion citron-coriandre – frais et aérien.

Bouchée 3: Mini burger wagyu, truffe & roquette – gourmandise et luxe.

## **Menu Bouchées #42**

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée, mélangeant textures et saveurs, présentée avec une touche artistique pour une première impression mémorable.

Bouchée 1: Mini toast foie gras & compotée fruitée – fondant et raffiné.

Bouchée 2: Cuillère tartare Saint-Jacques & émulsion citron-coriandre – frais et aérien.

Bouchée 3: Mini burger wagyu, truffe & roquette – gourmandise et luxe.

## **Menu Bouchées #43**

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée, mélangeant textures et saveurs, présentée avec une touche artistique pour une première impression mémorable.

Bouchée 1: Mini toast foie gras & compotée fruitée – fondant et raffiné.

Bouchée 2: Cuillère tartare Saint-Jacques & émulsion citron-coriandre – frais et aérien.

Bouchée 3: Mini burger wagyu, truffe & roquette – gourmandise et luxe.

## **Menu Bouchées #44**

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée, mélangeant textures et saveurs, présentée avec une touche artistique pour une première impression mémorable.

Bouchée 1: Mini toast foie gras & compotée fruitée – fondant et raffiné.

Bouchée 2: Cuillère tartare Saint-Jacques & émulsion citron-coriandre – frais et aérien.

Bouchée 3: Mini burger wagyu, truffe & roquette – gourmandise et luxe.

## **Menu Bouchées #45**

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée, mélangeant textures et saveurs, présentée avec une touche artistique pour une première impression mémorable.

Bouchée 1: Mini toast foie gras & compotée fruitée – fondant et raffiné.

Bouchée 2: Cuillère tartare Saint-Jacques & émulsion citron-coriandre – frais et aérien.

Bouchée 3: Mini burger wagyu, truffe & roquette – gourmandise et luxe.

## **Menu Bouchées #46**

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée, mélangeant textures et saveurs, présentée avec une touche artistique pour une première impression mémorable.

Bouchée 1: Mini toast foie gras & compotée fruitée – fondant et raffiné.

Bouchée 2: Cuillère tartare Saint-Jacques & émulsion citron-coriandre – frais et aérien.

Bouchée 3: Mini burger wagyu, truffe & roquette – gourmandise et luxe.

## **Menu Bouchées #47**

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée, mélangeant textures et saveurs, présentée avec une touche artistique pour une première impression mémorable.

Bouchée 1: Mini toast foie gras & compotée fruitée – fondant et raffiné.

Bouchée 2: Cuillère tartare Saint-Jacques & émulsion citron-coriandre – frais et aérien.

Bouchée 3: Mini burger wagyu, truffe & roquette – gourmandise et luxe.

## **Menu Bouchées #48**

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée, mélangeant textures et saveurs, présentée avec une touche artistique pour une première impression mémorable.

Bouchée 1: Mini toast foie gras & compotée fruitée – fondant et raffiné.

Bouchée 2: Cuillère tartare Saint-Jacques & émulsion citron-coriandre – frais et aérien.

Bouchée 3: Mini burger wagyu, truffe & roquette – gourmandise et luxe.

## **Menu Bouchées #49**

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée, mélangeant textures et saveurs, présentée avec une touche artistique pour une première impression mémorable.

Bouchée 1: Mini toast foie gras & compotée fruitée – fondant et raffiné.

Bouchée 2: Cuillère tartare Saint-Jacques & émulsion citron-coriandre – frais et aérien.

Bouchée 3: Mini burger wagyu, truffe & roquette – gourmandise et luxe.

## **Menu Bouchées #50**

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée, mélangeant textures et saveurs, présentée avec une touche artistique pour une première impression mémorable.

Bouchée 1: Mini toast foie gras & compotée fruitée – fondant et raffiné.

Bouchée 2: Cuillère tartare Saint-Jacques & émulsion citron-coriandre – frais et aérien.

Bouchée 3: Mini burger wagyu, truffe & roquette – gourmandise et luxe.

## **Menu Bouchées #51**

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée, mélangeant textures et saveurs, présentée avec une touche artistique pour une première impression mémorable.

Bouchée 1: Mini toast foie gras & compotée fruitée – fondant et raffiné.

Bouchée 2: Cuillère tartare Saint-Jacques & émulsion citron-coriandre – frais et aérien.

Bouchée 3: Mini burger wagyu, truffe & roquette – gourmandise et luxe.

## **Menu Bouchées #52**

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée, mélangeant textures et saveurs, présentée avec une touche artistique pour une première impression mémorable.

Bouchée 1: Mini toast foie gras & compotée fruitée – fondant et raffiné.

Bouchée 2: Cuillère tartare Saint-Jacques & émulsion citron-coriandre – frais et aérien.

Bouchée 3: Mini burger wagyu, truffe & roquette – gourmandise et luxe.

### **Menu Bouchées #53**

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée, mélangeant textures et saveurs, présentée avec une touche artistique pour une première impression mémorable.

Bouchée 1: Mini toast foie gras & compotée fruitée – fondant et raffiné.

Bouchée 2: Cuillère tartare Saint-Jacques & émulsion citron-coriandre – frais et aérien.

Bouchée 3: Mini burger wagyu, truffe & roquette – gourmandise et luxe.

### **Menu Bouchées #54**

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée, mélangeant textures et saveurs, présentée avec une touche artistique pour une première impression mémorable.

Bouchée 1: Mini toast foie gras & compotée fruitée – fondant et raffiné.

Bouchée 2: Cuillère tartare Saint-Jacques & émulsion citron-coriandre – frais et aérien.

Bouchée 3: Mini burger wagyu, truffe & roquette – gourmandise et luxe.

### **Menu Bouchées #55**

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée, mélangeant textures et saveurs, présentée avec une touche artistique pour une première impression mémorable.

Bouchée 1: Mini toast foie gras & compotée fruitée – fondant et raffiné.

Bouchée 2: Cuillère tartare Saint-Jacques & émulsion citron-coriandre – frais et aérien.

Bouchée 3: Mini burger wagyu, truffe & roquette – gourmandise et luxe.

### **Menu Bouchées #56**

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée, mélangeant textures et saveurs, présentée avec une touche artistique pour une première impression mémorable.

Bouchée 1: Mini toast foie gras & compotée fruitée – fondant et raffiné.

Bouchée 2: Cuillère tartare Saint-Jacques & émulsion citron-coriandre – frais et aérien.

Bouchée 3: Mini burger wagyu, truffe & roquette – gourmandise et luxe.

### **Menu Bouchées #57**

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée, mélangeant textures et saveurs, présentée avec une touche artistique pour une première impression mémorable.

Bouchée 1: Mini toast foie gras & compotée fruitée – fondant et raffiné.

Bouchée 2: Cuillère tartare Saint-Jacques & émulsion citron-coriandre – frais et aérien.

Bouchée 3: Mini burger wagyu, truffe & roquette – gourmandise et luxe.

## **Menu Bouchées #58**

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée, mélangeant textures et saveurs, présentée avec une touche artistique pour une première impression mémorable.

Bouchée 1: Mini toast foie gras & compotée fruitée – fondant et raffiné.

Bouchée 2: Cuillère tartare Saint-Jacques & émulsion citron-coriandre – frais et aérien.

Bouchée 3: Mini burger wagyu, truffe & roquette – gourmandise et luxe.

## **Menu Bouchées #59**

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée, mélangeant textures et saveurs, présentée avec une touche artistique pour une première impression mémorable.

Bouchée 1: Mini toast foie gras & compotée fruitée – fondant et raffiné.

Bouchée 2: Cuillère tartare Saint-Jacques & émulsion citron-coriandre – frais et aérien.

Bouchée 3: Mini burger wagyu, truffe & roquette – gourmandise et luxe.

## **Menu Bouchées #60**

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée, mélangeant textures et saveurs, présentée avec une touche artistique pour une première impression mémorable.

Bouchée 1: Mini toast foie gras & compotée fruitée – fondant et raffiné.

Bouchée 2: Cuillère tartare Saint-Jacques & émulsion citron-coriandre – frais et aérien.

Bouchée 3: Mini burger wagyu, truffe & roquette – gourmandise et luxe.

## **Menu Bouchées #61**

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée, mélangeant textures et saveurs, présentée avec une touche artistique pour une première impression mémorable.

Bouchée 1: Mini toast foie gras & compotée fruitée – fondant et raffiné.

Bouchée 2: Cuillère tartare Saint-Jacques & émulsion citron-coriandre – frais et aérien.

Bouchée 3: Mini burger wagyu, truffe & roquette – gourmandise et luxe.

## **Menu Bouchées #62**

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée, mélangeant textures et saveurs, présentée avec une touche artistique pour une première impression mémorable.

Bouchée 1: Mini toast foie gras & compotée fruitée – fondant et raffiné.

Bouchée 2: Cuillère tartare Saint-Jacques & émulsion citron-coriandre – frais et aérien.

Bouchée 3: Mini burger wagyu, truffe & roquette – gourmandise et luxe.

## **Menu Bouchées #63**

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée, mélangeant textures et saveurs, présentée avec une touche artistique pour une première impression mémorable.

Bouchée 1: Mini toast foie gras & compotée fruitée – fondant et raffiné.

Bouchée 2: Cuillère tartare Saint-Jacques & émulsion citron-coriandre – frais et aérien.

Bouchée 3: Mini burger wagyu, truffe & roquette – gourmandise et luxe.

## **Menu Bouchées #64**

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée, mélangeant textures et saveurs, présentée avec une touche artistique pour une première impression mémorable.

Bouchée 1: Mini toast foie gras & compotée fruitée – fondant et raffiné.

Bouchée 2: Cuillère tartare Saint-Jacques & émulsion citron-coriandre – frais et aérien.

Bouchée 3: Mini burger wagyu, truffe & roquette – gourmandise et luxe.

## **Menu Bouchées #65**

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée, mélangeant textures et saveurs, présentée avec une touche artistique pour une première impression mémorable.

Bouchée 1: Mini toast foie gras & compotée fruitée – fondant et raffiné.

Bouchée 2: Cuillère tartare Saint-Jacques & émulsion citron-coriandre – frais et aérien.

Bouchée 3: Mini burger wagyu, truffe & roquette – gourmandise et luxe.

## **Menu Bouchées #66**

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée, mélangeant textures et saveurs, présentée avec une touche artistique pour une première impression mémorable.

Bouchée 1: Mini toast foie gras & compotée fruitée – fondant et raffiné.

Bouchée 2: Cuillère tartare Saint-Jacques & émulsion citron-coriandre – frais et aérien.

Bouchée 3: Mini burger wagyu, truffe & roquette – gourmandise et luxe.

## **Menu Bouchées #67**

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée, mélangeant textures et saveurs, présentée avec une touche artistique pour une première impression mémorable.

Bouchée 1: Mini toast foie gras & compotée fruitée – fondant et raffiné.

Bouchée 2: Cuillère tartare Saint-Jacques & émulsion citron-coriandre – frais et aérien.

Bouchée 3: Mini burger wagyu, truffe & roquette – gourmandise et luxe.

## **Menu Bouchées #68**

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée, mélangeant textures et saveurs, présentée avec une touche artistique pour une première impression mémorable.

Bouchée 1: Mini toast foie gras & compotée fruitée – fondant et raffiné.

Bouchée 2: Cuillère tartare Saint-Jacques & émulsion citron-coriandre – frais et aérien.

Bouchée 3: Mini burger wagyu, truffe & roquette – gourmandise et luxe.

## **Menu Bouchées #69**

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée, mélangeant textures et saveurs, présentée avec une touche artistique pour une première impression mémorable.

Bouchée 1: Mini toast foie gras & compotée fruitée – fondant et raffiné.

Bouchée 2: Cuillère tartare Saint-Jacques & émulsion citron-coriandre – frais et aérien.

Bouchée 3: Mini burger wagyu, truffe & roquette – gourmandise et luxe.

## **Menu Bouchées #70**

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée, mélangeant textures et saveurs, présentée avec une touche artistique pour une première impression mémorable.

Bouchée 1: Mini toast foie gras & compotée fruitée – fondant et raffiné.

Bouchée 2: Cuillère tartare Saint-Jacques & émulsion citron-coriandre – frais et aérien.

Bouchée 3: Mini burger wagyu, truffe & roquette – gourmandise et luxe.

## **Menu Bouchées #71**

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée, mélangeant textures et saveurs, présentée avec une touche artistique pour une première impression mémorable.

Bouchée 1: Mini toast foie gras & compotée fruitée – fondant et raffiné.

Bouchée 2: Cuillère tartare Saint-Jacques & émulsion citron-coriandre – frais et aérien.

Bouchée 3: Mini burger wagyu, truffe & roquette – gourmandise et luxe.

## **Menu Bouchées #72**

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée, mélangeant textures et saveurs, présentée avec une touche artistique pour une première impression mémorable.

Bouchée 1: Mini toast foie gras & compotée fruitée – fondant et raffiné.

Bouchée 2: Cuillère tartare Saint-Jacques & émulsion citron-coriandre – frais et aérien.

Bouchée 3: Mini burger wagyu, truffe & roquette – gourmandise et luxe.

## **Menu Bouchées #73**

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée, mélangeant textures et saveurs, présentée avec une touche artistique pour une première impression mémorable.

Bouchée 1: Mini toast foie gras & compotée fruitée – fondant et raffiné.

Bouchée 2: Cuillère tartare Saint-Jacques & émulsion citron-coriandre – frais et aérien.

Bouchée 3: Mini burger wagyu, truffe & roquette – gourmandise et luxe.

## **Menu Bouchées #74**

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée, mélangeant textures et saveurs, présentée avec une touche artistique pour une première impression mémorable.

Bouchée 1: Mini toast foie gras & compotée fruitée – fondant et raffiné.

Bouchée 2: Cuillère tartare Saint-Jacques & émulsion citron-coriandre – frais et aérien.

Bouchée 3: Mini burger wagyu, truffe & roquette – gourmandise et luxe.

## **Menu Bouchées #75**

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée, mélangeant textures et saveurs, présentée avec une touche artistique pour une première impression mémorable.

Bouchée 1: Mini toast foie gras & compotée fruitée – fondant et raffiné.

Bouchée 2: Cuillère tartare Saint-Jacques & émulsion citron-coriandre – frais et aérien.

Bouchée 3: Mini burger wagyu, truffe & roquette – gourmandise et luxe.

## **Menu Bouchées #76**

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée, mélangeant textures et saveurs, présentée avec une touche artistique pour une première impression mémorable.

Bouchée 1: Mini toast foie gras & compotée fruitée – fondant et raffiné.

Bouchée 2: Cuillère tartare Saint-Jacques & émulsion citron-coriandre – frais et aérien.

Bouchée 3: Mini burger wagyu, truffe & roquette – gourmandise et luxe.

## **Menu Bouchées #77**

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée, mélangeant textures et saveurs, présentée avec une touche artistique pour une première impression mémorable.

Bouchée 1: Mini toast foie gras & compotée fruitée – fondant et raffiné.

Bouchée 2: Cuillère tartare Saint-Jacques & émulsion citron-coriandre – frais et aérien.

Bouchée 3: Mini burger wagyu, truffe & roquette – gourmandise et luxe.

## **Menu Bouchées #78**

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée, mélangeant textures et saveurs, présentée avec une touche artistique pour une première impression mémorable.

Bouchée 1: Mini toast foie gras & compotée fruitée – fondant et raffiné.

Bouchée 2: Cuillère tartare Saint-Jacques & émulsion citron-coriandre – frais et aérien.

Bouchée 3: Mini burger wagyu, truffe & roquette – gourmandise et luxe.

## **Menu Bouchées #79**

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée, mélangeant textures et saveurs, présentée avec une touche artistique pour une première impression mémorable.

Bouchée 1: Mini toast foie gras & compotée fruitée – fondant et raffiné.

Bouchée 2: Cuillère tartare Saint-Jacques & émulsion citron-coriandre – frais et aérien.

Bouchée 3: Mini burger wagyu, truffe & roquette – gourmandise et luxe.

## **Menu Bouchées #80**

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée, mélangeant textures et saveurs, présentée avec une touche artistique pour une première impression mémorable.

Bouchée 1: Mini toast foie gras & compotée fruitée – fondant et raffiné.

Bouchée 2: Cuillère tartare Saint-Jacques & émulsion citron-coriandre – frais et aérien.

Bouchée 3: Mini burger wagyu, truffe & roquette – gourmandise et luxe.

## **Menu Bouchées #81**

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée, mélangeant textures et saveurs, présentée avec une touche artistique pour une première impression mémorable.

Bouchée 1: Mini toast foie gras & compotée fruitée – fondant et raffiné.

Bouchée 2: Cuillère tartare Saint-Jacques & émulsion citron-coriandre – frais et aérien.

Bouchée 3: Mini burger wagyu, truffe & roquette – gourmandise et luxe.

## **Menu Bouchées #82**

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée, mélangeant textures et saveurs, présentée avec une touche artistique pour une première impression mémorable.

Bouchée 1: Mini toast foie gras & compotée fruitée – fondant et raffiné.

Bouchée 2: Cuillère tartare Saint-Jacques & émulsion citron-coriandre – frais et aérien.

Bouchée 3: Mini burger wagyu, truffe & roquette – gourmandise et luxe.

## **Menu Bouchées #83**

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée, mélangeant textures et saveurs, présentée avec une touche artistique pour une première impression mémorable.

Bouchée 1: Mini toast foie gras & compotée fruitée – fondant et raffiné.

Bouchée 2: Cuillère tartare Saint-Jacques & émulsion citron-coriandre – frais et aérien.

Bouchée 3: Mini burger wagyu, truffe & roquette – gourmandise et luxe.

## **Menu Bouchées #84**

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée, mélangeant textures et saveurs, présentée avec une touche artistique pour une première impression mémorable.

Bouchée 1: Mini toast foie gras & compotée fruitée – fondant et raffiné.

Bouchée 2: Cuillère tartare Saint-Jacques & émulsion citron-coriandre – frais et aérien.

Bouchée 3: Mini burger wagyu, truffe & roquette – gourmandise et luxe.

## **Menu Bouchées #85**

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée, mélangeant textures et saveurs, présentée avec une touche artistique pour une première impression mémorable.

Bouchée 1: Mini toast foie gras & compotée fruitée – fondant et raffiné.

Bouchée 2: Cuillère tartare Saint-Jacques & émulsion citron-coriandre – frais et aérien.

Bouchée 3: Mini burger wagyu, truffe & roquette – gourmandise et luxe.

## **Menu Bouchées #86**

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée, mélangeant textures et saveurs, présentée avec une touche artistique pour une première impression mémorable.

Bouchée 1: Mini toast foie gras & compotée fruitée – fondant et raffiné.

Bouchée 2: Cuillère tartare Saint-Jacques & émulsion citron-coriandre – frais et aérien.

Bouchée 3: Mini burger wagyu, truffe & roquette – gourmandise et luxe.

## **Menu Bouchées #87**

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée, mélangeant textures et saveurs, présentée avec une touche artistique pour une première impression mémorable.

Bouchée 1: Mini toast foie gras & compotée fruitée – fondant et raffiné.

Bouchée 2: Cuillère tartare Saint-Jacques & émulsion citron-coriandre – frais et aérien.

Bouchée 3: Mini burger wagyu, truffe & roquette – gourmandise et luxe.

## **Menu Bouchées #88**

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée, mélangeant textures et saveurs, présentée avec une touche artistique pour une première impression mémorable.

Bouchée 1: Mini toast foie gras & compotée fruitée – fondant et raffiné.

Bouchée 2: Cuillère tartare Saint-Jacques & émulsion citron-coriandre – frais et aérien.

Bouchée 3: Mini burger wagyu, truffe & roquette – gourmandise et luxe.

## **Menu Bouchées #89**

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée, mélangeant textures et saveurs, présentée avec une touche artistique pour une première impression mémorable.

Bouchée 1: Mini toast foie gras & compotée fruitée – fondant et raffiné.

Bouchée 2: Cuillère tartare Saint-Jacques & émulsion citron-coriandre – frais et aérien.

Bouchée 3: Mini burger wagyu, truffe & roquette – gourmandise et luxe.

## **Menu Bouchées #90**

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée, mélangeant textures et saveurs, présentée avec une touche artistique pour une première impression mémorable.

Bouchée 1: Mini toast foie gras & compotée fruitée – fondant et raffiné.

Bouchée 2: Cuillère tartare Saint-Jacques & émulsion citron-coriandre – frais et aérien.

Bouchée 3: Mini burger wagyu, truffe & roquette – gourmandise et luxe.

## **Menu Bouchées #91**

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée, mélangeant textures et saveurs, présentée avec une touche artistique pour une première impression mémorable.

Bouchée 1: Mini toast foie gras & compotée fruitée – fondant et raffiné.

Bouchée 2: Cuillère tartare Saint-Jacques & émulsion citron-coriandre – frais et aérien.

Bouchée 3: Mini burger wagyu, truffe & roquette – gourmandise et luxe.

## **Menu Bouchées #92**

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée, mélangeant textures et saveurs, présentée avec une touche artistique pour une première impression mémorable.

Bouchée 1: Mini toast foie gras & compotée fruitée – fondant et raffiné.

Bouchée 2: Cuillère tartare Saint-Jacques & émulsion citron-coriandre – frais et aérien.

Bouchée 3: Mini burger wagyu, truffe & roquette – gourmandise et luxe.

## **Menu Bouchées #93**

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée, mélangeant textures et saveurs, présentée avec une touche artistique pour une première impression mémorable.

Bouchée 1: Mini toast foie gras & compotée fruitée – fondant et raffiné.

Bouchée 2: Cuillère tartare Saint-Jacques & émulsion citron-coriandre – frais et aérien.

Bouchée 3: Mini burger wagyu, truffe & roquette – gourmandise et luxe.

## **Menu Bouchées #94**

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée, mélangeant textures et saveurs, présentée avec une touche artistique pour une première impression mémorable.

Bouchée 1: Mini toast foie gras & compotée fruitée – fondant et raffiné.

Bouchée 2: Cuillère tartare Saint-Jacques & émulsion citron-coriandre – frais et aérien.

Bouchée 3: Mini burger wagyu, truffe & roquette – gourmandise et luxe.

## **Menu Bouchées #95**

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée, mélangeant textures et saveurs, présentée avec une touche artistique pour une première impression mémorable.

Bouchée 1: Mini toast foie gras & compotée fruitée – fondant et raffiné.

Bouchée 2: Cuillère tartare Saint-Jacques & émulsion citron-coriandre – frais et aérien.

Bouchée 3: Mini burger wagyu, truffe & roquette – gourmandise et luxe.

## **Menu Bouchées #96**

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée, mélangeant textures et saveurs, présentée avec une touche artistique pour une première impression mémorable.

Bouchée 1: Mini toast foie gras & compotée fruitée – fondant et raffiné.

Bouchée 2: Cuillère tartare Saint-Jacques & émulsion citron-coriandre – frais et aérien.

Bouchée 3: Mini burger wagyu, truffe & roquette – gourmandise et luxe.

## **Menu Bouchées #97**

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée, mélangeant textures et saveurs, présentée avec une touche artistique pour une première impression mémorable.

Bouchée 1: Mini toast foie gras & compotée fruitée – fondant et raffiné.

Bouchée 2: Cuillère tartare Saint-Jacques & émulsion citron-coriandre – frais et aérien.

Bouchée 3: Mini burger wagyu, truffe & roquette – gourmandise et luxe.

## **Menu Bouchées #98**

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée, mélangeant textures et saveurs, présentée avec une touche artistique pour une première impression mémorable.

Bouchée 1: Mini toast foie gras & compotée fruitée – fondant et raffiné.

Bouchée 2: Cuillère tartare Saint-Jacques & émulsion citron-coriandre – frais et aérien.

Bouchée 3: Mini burger wagyu, truffe & roquette – gourmandise et luxe.

## **Menu Bouchées #99**

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée, mélangeant textures et saveurs, présentée avec une touche artistique pour une première impression mémorable.

Bouchée 1: Mini toast foie gras & compotée fruitée – fondant et raffiné.

Bouchée 2: Cuillère tartare Saint-Jacques & émulsion citron-coriandre – frais et aérien.

Bouchée 3: Mini burger wagyu, truffe & roquette – gourmandise et luxe.

## **Menu Bouchées #100**

Amuse-bouche: Création gastronomique raffinée, mélangeant textures et saveurs, présentée avec une touche artistique pour une première impression mémorable.

Bouchée 1: Mini toast foie gras & compotée fruitée – fondant et raffiné.

Bouchée 2: Cuillère tartare Saint-Jacques & émulsion citron-coriandre – frais et aérien.

Bouchée 3: Mini burger wagyu, truffe & roquette – gourmandise et luxe.