

La collection automne-hiver 2011-12

MEERT 
Depuis 1761

Cocktail prestigieux

Déclinable de 6 à 24 pièces/personne

Base minimum 20 personnes

À partir de 1,30 € TTC/Pièce

Les clubs

Saumon fumé et fromage frais à la noisette

Boeuf au beurre de basilic et roquette

Sardine acidulée et granny smith

Végétal, cœurs d'artichauts confits et olives noires

Volaille au fromage de chèvre et carottes aillées

Jambon fumé, emmental et moutarde à l'ancienne

Chorizo et beurre de poivron confits

Pièces froides

Dés de saumon gravalax et condiment de betterave rouge

Sashimi de truite rose « made in France »

Carpaccio de thon au sésame doré

Brochette de St Jacques herbacée et feta

Huître aux œufs de hareng fumé et pomme du nord

Emincé de volaille mariné au citron vert et poivre du Cameroun

Magret de canard fumé et avocat épicé

Cube de veau au parmesan

Brioche louis XV au foie gras

Crostini de jambon Speck

Nem de légume « Meert » à la menthe

Croque frais tapenade et parmesan

Tomate cocktail et crémeux aux herbes fraîches

Pièces chaudes

Le mini burg' meert
Hot dog New-yorkais
Pâté pantin de veau
Croque monsieur aux épinards
Petite tomate farcie bœuf et estragon
Brochette de poulet yakitori
Agneau confit aux abricots moelleux
Croustillant de volaille aux quatre épices
Cromesquis de boudin à l'échalotte confite
Waterzoï de cabillaud et poireaux
Croquette de cabillaud aux épices douces
St Jacques poêlées aux agrumes
Langoustine fraîche en robe d'endive vapeur
Brandade crémeuse et chorizo
Craquant de crevette rose à l'orange et coriandre

Desserts à partir de 1.30€ TTC :

Mignardises
Macarons
Mini gaufre Meert
Mousse au chocolat et dragées en verrine
Brochettes de fruits frais et guimauves

Nous nous réservons le droit de modifier quelques produits en fonction des cours et de la saison.

Pour plus de renseignements : **+33 3 20 57 07 44**

La collection automne-hiver 2011-12

MEERT 
Depuis 1761

Cocktails Meert-veilleux

Déclinable de 6 à 24 pièces/personne

A partir de 2,00 € TTC/Pièce

Cornet Meert truffe noire

L'agneau rôti à la pistache

Roulé de gaufre et viande des grisons au fromage

Velouté onctueux de topinambour et foie gras

Œuf « toquet », magret de canard

Langoustine marinée à la mangue et citron vert

St Jacques marinée à la mangue et gingembre

Huître fine de claire, vinaigrette de betterave rouge

Royale de crevettes grises et citronnelle

Teriyaki de saumon au sésame

Endive confite à l'orange

Caviar végétal et curry thai

L'esprit d'un crumble de carottes au vadouvan

Gaufre, fromage de chèvre et noix

Desserts à partir de 1.30€ TTC :

Mignardises

Macarons

Mini gaufre Meert

Mousse au chocolat et dragées en verrine

Brochettes de fruits frais et guimauves