La Petite Assiette

LES PLATEAUX APÉRITIFS

Menu

LES PLATEAUX APÉRITIFS

Plateau de Charcuteries, Fromages & Accompagnements Gourmand (10 personnes) :

- Charcuteries fines truffées et au foie gras
- Fromages variés
- Accompagnements : fruits frais et secs, crudités croquantes et crackers pour sublimer chaque bouchée. Confiture de figues de Solliès AOP et miel

159 €

OU

Plateau de crudités accompagné de 2 sauces au choix (10 personnes) : tapenade, aïoli, mayonnaise truffée ou nature, tzatziki, houmous, fromage frais à la betterave, anchoiade, brousse truffée.

69 €

La Petite Assiette, Le Tholonet - 07 56 81 16 42 / contact.lapetiteassiette@gmail.com

La Petite Assiette

LA CARTE Menu



ENTRÉES

Végétarien : Panna cotta forestière aux champignons des bois, délicatement nappée d'un velouté de butternut
9.90€

OU

Velouté butternut à l'huile de truffe, sublimé par des dés de foie gras
12.90€

OU

Saumon fumé, kaki, marinade au citron vert et pickles d'oignons rouges
14.90 €

La Petite Assiette

LA CARTE Menu



PLATS

Joue de bœuf de Bresse confite pendant 7 heures au Pinot Noir de Bourgogne, accompagnée de carottes fondantes, de champignons
24.90€

OU

Filet mignon, sauce crémeuse aux cèpes, agrémenté par de fines lamelles de carpaccio de truffe d'été accompagné de marrons confits
28.90€

OU

Cuisse de chapon, sauce onctueuse aux morilles, accompagnée de carottes rôties au miel et aux 4 épices
26.90€

OU

Végétarien : Lasagnes forestières
Butternut rôti, crème de champignons, parmesan et pointe de sirop d'érable.
22.90€

Tous nos plats sont accompagnés de pommes de terre grenaille rôties au thym.

La Petite Assiette, Le Tholonet - 07 56 81 16 42 / contact.lapetiteassiette@gmail.com

La Petite Assiette

LA CARTE Menu



DESSERTS

Mousse au chocolat noir intense, éclats de noisettes torréfiées et pointe de fleur de sel.
7.50€

OU

Panna cotta à la vanille, crème de marrons et éclats de marrons glacés
8.50€

OU

Gâteaux de fêtes - Camille Payan
8.90 €

- ***Poire & chocolat noir***
Une mousse au chocolat noir, une poire pochée et son confit, un croustillant au chocolat noir et à la fleur de sel, ainsi qu'un biscuit brownie.

- ***Épices de Noël & mandarine***
Un pain d'épices, un gel de mandarine, une mousse vanille et un croustillant à la cannelle.

.

La Petite Assiette, Le Tholonet - 07 56 81 16 42 / contact.lapetiteassiette@gmail.com

La Petite Assiette

LES MODALITÉS ET MENUS

Menu

MENU GOURMAND – 42,30 € / PERSONNE

Entrée
Panna cotta forestière aux champignons des bois, délicatement nappée d'un velouté de butternut.

Plat
Joue de bœuf de Bresse confite pendant 7 heures au Pinot Noir de Bourgogne, accompagnée de carottes fondantes, de champignons. Pommes de terre grenaille rôties au thym

.

Dessert
Mousse au chocolat noir intense, éclats de noisettes torréfiées et pointe de fleur de sel.

MENU FESTIF – 48,30 € / PERSONNE

Entrée
Velouté de butternut à l'huile de truffe, agrémenté de dés de foie gras.

Plat
Cuisse de chapon, sauce onctueuse aux morilles, accompagnée de carottes rôties au miel et aux épices douces. Pommes de terre grenaille rôties au thym

Dessert
Panna cotta à la vanille, crème de marrons et éclats de marrons glacés.

La Petite Assiette, Le Tholonet - 07 56 81 16 42 / contact.lapetiteassiette@gmail.com

La Petite Assiette

LES MODALITÉS ET MENUS

Menu

MENU PRESTIGE – 52,70 € / PERSONNE

Entrée
Saumon fumé, kaki, marinade au citron vert et pickles d'oignons rouges.

Plat
Filet mignon, sauce crémeuse aux cèpes et fines lamelles de carpaccio de truffe d'été accompagné de marrons confits. Pommes de terre grenaille rôties au thym

Dessert
Gateau de fêtes au choix réalisé par notre pâtissière partenaire, Camille Payan.

INFORMATIONS & COMMANDES

Menu valable du 1er décembre au 15 janvier, sous réserve de disponibilité.
Déjeuners & dîners pour professionnels et particuliers.

Commandes possibles à la carte ou sous forme de menus.

Livraison dans les Bouches-du-Rhône.

Tarifs affichés hors frais de livraison.

La Petite Assiette – Le Tholonet

📞 07 56 81 16 42
✉️ contact.lapetiteassiette@gmail.com

Commandes et réservations par téléphone ou par e-mail.

La Petite Assiette

BUFFET

Menu

MENU BUFFET FROID SALÉ – 38 € / PERSONNE

- *Œuf de caille, mayonnaise truffée, vinaigre de mangue, grenade et caviar de truffe.*
- *Verrine de saumon fumé, guacamole et chutney de mangue.*
- *Brochette de comté, raisin et coppa.*
- *Mini-sandwich au foie gras, chutney de figues et roquette.*
- *Bouchée de magret fumé, confit d'oignons et orange.*
- *Salade de burrata truffée, betteraves et noix*
- *Tarte feuilletée aux poireaux, chèvre, miel et pignons de pin.*

SCANNEZ POUR DÉCOUVRIR !

Découvrez notre carte de pièces salées et sucrées pour vos buffets et événements sur notre site.

Les assortiments de pièces sucrées ainsi que les créations spéciales de Noël sont disponibles sur demande, en complément de votre prestation.

Retrouvez également nos différentes formules et nos options d'installation et de décoration personnalisée, selon vos envies.

Scan Me

La Petite Assiette, Le Tholonet - 07 56 81 16 42 / contact.lapetiteassiette@gmail.com