

*É Gueuleton traiteur*



*Le terroir en apéro d'înatoire*

*Printemps  
Été  
2020*



## Apérofroid

Verrine 6cl  
1,20 €

Mousse de courgettes au romarin, chèvre, émietté de chorizo  
Mousse d'artichauts à l'estragon et moutarde, chantilly au bleu.

Mousse de cardons, chips de lard.

Crèmeux de poireaux safrané, émietté de carpe

Crème d'asperges, rillettes d'écrevisses.

Verrine de mimosas (œufs) - nature, jambon ou tomate.

Crème de petits pois oignons, crisps de lardons.

Mousse de carottes au cumin, chantilly aux herbes

Crumble de ratatouille, mousse au chèvre frais



## Tartinades

1,20€  
100 grs

Tartinade de lentilles aux épices et ciboulette; croûtons,  
Mousse de betterave au fromage frais et épices; croûtons,  
Houmous de poivrons; croûtons,





## Buffet

Navette à la crème de fromage, noix, roquette et radis,	0,50€
Navette à la crème de bleu au porto,	0,50€
Bruschetta lyonnaise (noix et st marcellin)	1€
Bruschetta tomates confites et olives	1€
Feuilletés divers (100 grs)	2,80€
Mini quiche, mini pizzas.. (pièce)	0,50 €



## Apicorersucré

Verrine de pommes Tatin	<i>1,00 € pièce</i>
Tiramisu de fraises, (verrine)	
Gâteau lyonnais (mignardise)	
Tarte aux fruits (mignardise)	
Crumble de rhubarbe à la fraise	
Crème de melon aux framboises, menthe ciselée (verrine)	





Notre carte est également disponible sur  
[www.ogueuleton.fr](http://www.ogueuleton.fr)

Pour nous joindre :

Tél : 07.81.92.06.08 / 06.47.74.58.10

Mail : [ogueuleton@gmail.com](mailto:ogueuleton@gmail.com)

Courrier : Le poirier 69830 St Georges de Reneins

