MENU

14 MARS 2026

DELECTO · CHEF PRIVÉ · TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL ·

1

POTAGE À LA PATATE DOUCE

POIREAU, CROUSTILLANT DE PORC, CRÈME, OIGNON VERT

2

TARTELETTE SALÉE

PORC EFFILOCHÉ, PURÉE DE PANAIS, GEL D'ARGOUSIER, CAPUCINE

3

BERK-BURGER

BURGER DE PORC BERKSHIRE, OIGNON CARAMÉLISÉ, SUISSE, MAYO À L'ARGOUSIER, ROQUETTE

OU

VOLAILLE RÔTIE

POLENTA CRÉMEUSE, LÉGUMES RÔTIS, JUS À L'ARGOUSIER, CHIPS DE KALE

4

PROFITEROLES

CHOU FARCI À LA CRÈME DIPLOMATE, SAUCE AU CHOCOLAT, GEL D'ARGOUSIER

OU

TARTE JZO

GANACHE AU CHOCOLAT, MOUSSE À L'ARGOUSE