



#### Froids :

- Mini-carpaccio de bœuf et copeaux de parmesan
- Pique de Parme et melon
- Pique de foie gras et pistache
- Macaron au foie gras et fleur de sel
- Petite soupe glacée et huile de truffe
- Pique de tomate cerise et caramel au vinaigre balsamique, sésame grillé
- Mousse de jambon et ses toasts
- Verrine de tartare de bœuf à l'italienne
- Crème brûlée au foie gras
- Gaspacho de tomates et bille de mozzarella
- Verrine de saumon fumé, crème aigrette, pomme et concombre
- Verrine de tartare de scampis grillés à l'indienne
- Verrine d'écrevisses, pomme, mangue, sauce soja
- Panna cota de fromage blanc et chèvre frais au basilic
- Financier au chorizo
- Cannelé au saumon fumé et pistache

#### Chauds :

- Bouchées d'escargot et beurre d'ail
- Pruneaux au lard
- Mini-pizza maison
- Feuilleté de scampis et pesto vert
- Mini-soupe chaude
- Crème brûlée parmesan et chorizo
- Mini-quiche lorraine
- Stick de lard mariné
- Quiche au chèvre et miel au thym
- Croquant de canard confit, sauce kechap
- Croquant de brie et sirop de liège
- Pique d'abricot, lard mariné au miel et épices



# Les Saveurs étoilées

Un goût venu d'ailleurs...

Rue Saint Roch, 63 | B-6660 Houffalize  
+32 495 73 05 84 | info@les-saveurs-etoilees.be

by *Gilles Poncin*