



# CIST

DOMAINE D'ARIANE  
LE RESTAURANT

PARC RESIDENTIEL - SÉMINAIRE - RESTAURATION - TOURISME D'AFFAIRES

## VOTRE VIN D'HONNEUR/APERITIF

### Pièces cocktails au choix

#### LES PIÈCES FROIDES

L'iconique foie gras aux fruits rouges  
Le Tataki de Thon et son crémeux au Yuzu  
La sucette de Saumon et sa chantilly au citron vert  
Le cube de Magret et sa pomme rôtie au calvados  
La mini brioche au Rocamadour et chutney de Figue  
La Focaccia, pulpe de tomate et Jambon Serrano  
Le panier de légumes à croquer

#### LES VERRINES

Le Ceviche de Thon au lait de Coco rafraichi au Citron  
Le crumble de Noisettes au crottin de Chavignol  
Le tiramisu salé aux légumes confits  
Le gaspacho du Chef  
Le tartare de la Mer

#### LES PIÈCES CHAUDES

La chouquette à l'emmental  
Le crémeux de Cassoulet à la saucisse de Toulouse  
Le mini Cheese Burger  
Le croustillant de Canard  
Le mini croque Monsieur  
Le velours de Patate douce et son effeuillé de Cabillaud  
Le méli mélo de Pizza / Quiche

#### LES ANIMATIONS CULINAIRES

La découpe de Jambon Serrano  
La planche de Saumon Gravlax servi avec ses blinis et sa chantilly acidulée  
Les Cornettos salés au Magret fumé ou saumon fumé  
La farandole de Foie Gras cuits basses températures et ses Chutneys (sup 1,50 €)  
Le Fumoir: Déclinaison de Saumon, Foie et Burrata fumé minute devant vos convives  
Le Bar à Gaspacho  
L'atelier Tapenade servie sur ses petits toasts grillés  
Le Wok de Légumes déglacés à la sauce Soja, accompagné de gambas et Saint Jacques (sup 1,50 €)  
La Burger Party: au Bœuf ou Végétarien  
La découpe d'entrecôte et de magret à la plancha (sup 1,50 €)  
Les bouchées de Saint Jacques et de Gambas à la plancha (sup 1,50 €)

---

• « Nous rappelons que ces assortiments vous sont présentés à titre d'exemple et peuvent évoluer en fonction des saisons ou être modifiés. Certaines pièces cocktail ou animations engendreront un surplus tarifaire. »