

LA BARBERIE TRAITEUR

BOUCHÉES FROIDES

TARTARE SAUMON Huile d'herbes, câpres, ail confit et citron	3,75	BETTERAVES CONFITES Fromage frais maison aux herbes et au citron, betteraves confites et dukka de pistaches	3,50
JAMBON DE CANARD Pruneaux confits et crème de moutarde	4,50	BOUCHÉES À LA REINE POULET, ESTRAGON ET CHÈVRE Pâte feuilletée, poulet à l'estragon et crémeuse de chèvre	4,50
TORTILLAS ESPAGNOL VÉGÉTARIENNE Omelette farcie de pommes de terre, tomates séchées, poivrons grillés, courgettes grillées et fromage manchego	4,50	MINI PAIN FARCI DELUXE JAMBON BRAISÉ Jambon braisé à la bière, thym et romarin avec crémeuse à la moutarde et à l'érable	4,50
RILLETTE DE MAQUEREAU FUMÉ Fenouil, échalottes grises et mayonnaise à la ciboulette	4,00	MINI PAIN FARCI DELUXE POULET BUFFALO Poulet grillé et haché style buffalo avec sauce ranch au fromage bleu	5,00
TARTE FINE DE POIREAU CONFIT Pâte brisée, crème de sauge et poireaux confits	4,00	ŒUF GRIBICHE Concassé d'œufs durs, câpres, cornichons hachés, mayonnaise, cerfeuil et ail confit	3,50
ONE-POT DE PLEUROTÉS À L'ASIATIQUE Nouilles style chow mein, pleurotes grillés au soya et à l'érable	4,50	SCONE A LA GRECQUE Scone salé aux épinards, olives et feta servi avec une crème de poivrons rôtis	3,50
CARPACCIO DE BŒUF Sauce vierge, caramel balsamique et parmesan	4,00	SCONE A L'ESPAGNOLE Scone salé au chorizo fumé, fromage manchego et poivrons grillés	4,00
TATAKI DE BŒUF À LA COREENNE Bavette de bœuf grillée, marinade guchujan et lime kefir, oignons frits	4,50	MELITZANOSALADA Caviar d'aubergines, poivrons grillés, persil, oignons marinés, feta de brebis et origan frais	4,00
MINI FOCCACIA CAPRESE Tomates grillées, fior de latte, crème de basilic et roquette à l'huile de citron	4,00		
BONBONS DE GRAVLAX DE SAUMON Croustillant de sésame	3,00		