

SALT & PEPPER

SALT  
& PEPPER

Cooking & working experiences

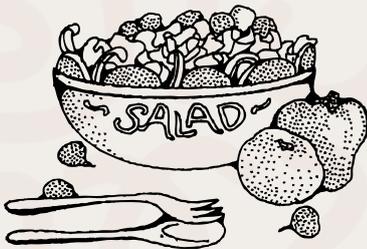
**Nos services**  
Restauration et boissons

# Salt & Pepper

## Cocktail n°1 – Gourmand et de Saison

---

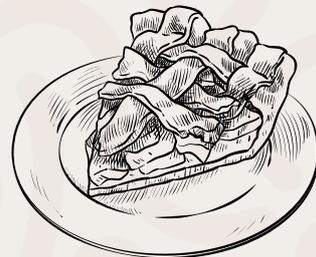
### Salé



- Gougère
- Wrap truite fumée et crème aux herbes.
- Focaccia mozzarella et jambon sec
- Salade de pâtes au pesto & tomates confites et parmesan -> SG + VG
- Cake façon poulet Gaston Gérard
- Verrine mousse aux herbes fraîches, tomate confite et crumble parmesan -> VG
- Brochette melon et mozzarella -> VG + SG

### Douceurs

- Crémeux chocolat & spéculos
- Cheesecake
- Mini île flottante exotique -> SG



### Allergies

- Sans gluten -> SG
- Sans lactose -> SL
- Végétarien -> VG

# Salt & Pepper

## Cocktail n°2 – Délicat et Authentique



### Salé

- Gougère
- Focaccia à la tomate confite, burrata, pesto vert
- Crevette grillée à l'huile de sésame, salsa de mangue -> SG + SL
- Wrap sauce truite fumée & crème aux herbes
- Sablé parmesan, mousse aux herbes et magret de canard
- Verrine de pâtes au pesto et tomates confites, parmesan -> VG
- Cake façon poulet Gaston Gérard
- Brochette melon et mozzarella -> SG + VG
- Tzatziki concombre et thon rouge -> SG
- Verrine crème de petits pois et fricassée petits pois, lardons -> SG

### Douceurs

- Cheesecake
- Chou façon Paris-Brest
- Verrine façon tarte citron meringuée -> SG
- Mousse au chocolat, spéculos et caramel beurre salé



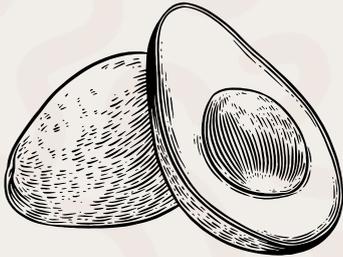
### Allergies

- Sans gluten -> SG
- Sans lactose -> SL
- Végétarien -> VG

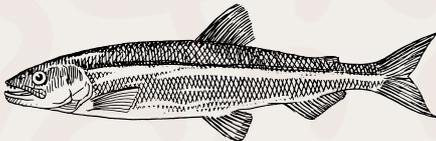
\*14 pièces / personne

# Salt & Pepper

## Cocktail signature



**Le petit plus en option :**  
Le chef vous propose de réaliser en direct son magret de canard séché au cassis



### Salé

- Asperge rôtie flambée au Porto, copeaux de Foie gras -> SG
- Gambas grillée à l'huile de sésame, salsa de mangue -> SG + SL
- Foccacia à la tomate confite et mozzarella -> VG
- Frites de Polenta et pesto rouge -> VG
- Gougère fourrée à la crème d'époisses ->VG
- Tartare de crevettes à la passion et crémeux avocat -> SL + SG
- Sablé au parmesan, crème aux herbes et truite fumée
- Magret de canard séché au cassis -> SG + SL
- Verrine Tzatziki de concombre et thon rouge -> SG
- Conchiglioni farci à la ricotta, courgette et menthe -> VG
- Feuilleté escargot, confit d'oignons rouges -> VG
- Panacotta aux petits pois et crème au lard -> SG
- Cromesquis de canard à la truffe -> SL
- Toast au bleu et noix -> VG

### Douceurs

- Macaron
- Chou façon Paris Brest
- Mousse fraise et poivre de Timut
- Entremet chocolat noisette
- Verrine de poire pochée au poivre, ganache chocolat et grué de cacao
- Verrine citron framboise



### Allergies

- Sans gluten -> SG
- Sans lactose -> SL
- Végétarien -> VG

\*20 pièces / personne



# Salt & Pepper

## Repas en bocaux

### Fait maison / local / zéro déchets

La box déjeuner est composée d'une entrée, d'un plat et d'un dessert, le tout servi en bocaux

### Menu de saison n° 1

#### Entrée

Salade grecque : tomates confites, Feta, olives et câpres

#### Plat

Poisson blanc aux amandes, mousseline de patates douces au miel

#### Dessert

Ile flottante passion et coco

### Menu de saison n° 2

#### Entrée

Crème de mozzarella, tomates confites et crumble parmesan

#### Plat

Filet de poulet snacké et risotto aux petits légumes

#### Dessert

Panna Cotta aux fruits rouges

# Salt & Pepper

## Repas de chef

Menu en 3 services : entrée, plat, dessert. (plateau de fromages régionaux en supplément)

Adaptation aux contraintes alimentaires.

Cuisine de saison réalisée par notre chef sous vos yeux.

## Exemples de menus

### Entrée

Éclairé farcie d'un crémeux d'avocat, tartare de crevettes au fruit de la passion  
ou

Velouté de petits pois à la menthe accompagné de son œuf parfait

### Plat

Suprême de volaille, pommes de terre grenailles à la provençale et légumes du soleil  
ou

Pavé de veau mariné au citron et risotto aux asperges  
ou

Pêche du jour accompagnée de son riz sauté aux légumes et sauce soja

### Dessert

Demi sphère au chocolat blanc et aux fruits rouges  
ou

Entremet chocolat et spéculos

## Exclusif et Singulier

Organisez un repas qui marquera à coup sûr l'esprit de vos collaborateurs.





# Salt & Pepper

Pause gourmande

## Le matin

Viennoiseries  
Smoothies de saison  
Jus de fruits Alain Millat  
Café Nespresso, thé



## L'après-midi

### Exemples de proposition

Madeleines  
Cookies  
Mini brownies  
Smoothies de saison  
Mini tartelettes du moment  
Jus de fruits Alain Millat  
Café Nespresso, thé



# Salt & Pepper

## Boissons et vins



Boissons chaudes (café, thé, tisane) et fraîches ( eaux minérales et jus de fruits) à volonté tout au long de la journée.

### Forfait vin :

**2 verres / pers** Chablis / Bourgogne Côte d'Or Blanc  
Hautes Côtes de Nuits rouge

10 €

**3 verres / pers** + Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs Brut

15 €

### Carte des vins :

#### Sakura rouge – Domaine Duseigneur

Verre : 4€ ht

Bouteille : 24€ ht

#### Antarès rouge – Domaine Duseigneur

Verre : 5€ ht

Bouteille : 30€ ht

#### CDP Catarina 2020 – Domaine Duseigneur

Verre : 10€ ht

Bouteille : 60€ ht

#### CDP Le Songe de Catherine 2019/2020 – Domaine Duseigneur

Verre : 15€ ht

Bouteille : 90€ ht

#### CDR 1895 2022 – Château Maucoil

Verre : 5€ ht

Bouteille : 30€ ht

#### CDP Tradition 2022 – Château Maucoil

Verre : 10€ ht

Bouteille : 60€ ht

#### CDP Le Pin 2022 – Château Maucoil

Verre : 15€ ht

Bouteille : 90€ ht



S

A

L

T

P

# DES ENVIES PARTICULIÈRES ?

Nous sommes à votre entière disposition pour concevoir des prestations sur-mesure pour votre événement.



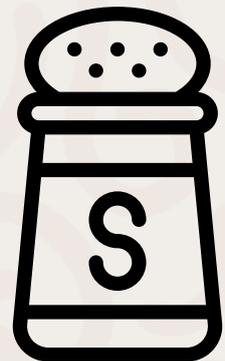
[www.saltpepper.fr](http://www.saltpepper.fr)



[hello@saltpepper.fr](mailto:hello@saltpepper.fr)

**SALT  
& PEPPER**

Cooking & working experiences



PEPPER