

Les bouchées salées

• **Déclinaison de légumes d'automne**

Poêlée de légumes d'automne sur un pain blanc toasté, fleur de bleuet (navet, potimarron, céleri-rave et carotte jaune)

• **Carotte au curry & miel**

Carotte épicée, crème au miel et curry de Madras, touche de coriandre

• **Dôme de guacamole et maïs violet**

Dôme de guacamole sur une base biscuitée à la farine de maïs violet, graines de chia

• **Lentilles à l'Indienne**

Lentilles corail mijotées au lait de coco épicé, crème de coco, fleur de Carthame

• **Coussin Gourmand**

Délicat coussin de fromage blanc à la faisselle et crème épaisse à l'échalote, persil, ail, cerfeuil et huile de noisette, sur une pâte brisée croustillante maison

• **Paris-Brest de chèvre au raifort et sésame noir**

Mousse onctueuse de chèvre au raifort dans un chou aux amandes comme un Paris-Brest, graines de sésame noir

• **Mendiant de roquefort au raisin & pistaches**

Crèmeux de roquefort au raisin blond et pistaches, pain noir au seigle, confit de raisins blonds et pépite de raisin

• **Duo de betterave et chèvre**

Crème fondante mascarpone et betterave, insert chèvre sur une base biscuitée, fine lamelle de betterave chioggia

• **Chou craquelin au saumon**

Chou et son craquelin maison au curcuma garni d'une crème de saumon fumé, zeste de citron jaune

• **Bouchée de gambas aux agrumes**

Crème pimentée aux gambas, aneth frais, gelée et suprême de pamplemousse en transparence

• **Dôme de tarama blanc & biscuit**

Dôme de tarama maison sur biscuit à l'encre de seiche, perles de hareng

• **Sot-l'y-laisse de poulet rôti au romarin**

• **Mini pita guacamole**

Mini pita garnie de guacamole, duo de betteraves crues et coriandre fraîche

• **Mini wrap de poulet au curcuma**

Poulet cuit dans sa marinade au paprika, crème au curcuma, coriandre fraîche

Les Bouchées sucrées

• **Passion Exotique**

Crèmeux fruits de la passion sur une base croustillante aux deux chocolats, détail croustillant chocolat et coco râpée

• **Gourmandise Poire Caramel Chocolat**

Poires caramélisées au miel de Paris, crèmeux caramel dans une fine coque craquante au chocolat au lait et amandes torrifiées

• **Délice Cassis**

Mousse fondante au cassis sur un croustillant au chocolat blanc.

• **Tout Framboise**

Pâte de fruits maison à la framboise et framboise fraîche sur biscuit sablé

• **Comme un Millefeuille**

Crème légère à la vanille entre deux feuilletés fondants

• **Pétillant Chocolat**

Ganache chocolat pur origine Tanzanie 72%, sur base pralinée croustillante et pétillante

• **Chocolat Espelette**

Coque en chocolat au lait, crème de piment d'Espelette, ganache montée au chocolat blanc, carré de chocolat noir saupoudré de piment d'Espelette

• **Moka Croustillant**

Crèmeux au moka d'Ethiopie sur une base croustillante au chocolat blanc

• **Chou Basil Smash**

Chou garni d'un crèmeux citron vert et basilic

• **Tout Citron**

Crème citron sur sablé breton, zeste de citron vert

• **Macaron Coco Choco**

Macaron garni d'une ganache gourmande chocolat et noix de coco

Les Formules dressées sur plateaux

9 pièces - 6 salées & 2 sucrées	22
12 pièces - 9 salées & 3 sucrées	29
14 pièces - 11 salées & 3 sucrées	33
16 pièces - 12 salées & 4 sucrées	38
20 pièces - 16 salées & 4 sucrées	47

PIPALOTTES

L'Événementiel

Nous sommes à votre
écoute pour tous vos
événements à

L'Épicerie

du lundi au jeudi
9h00-20h00

vendredi
9h00-21h00

samedi
10h00-20h00

43, rue de Rochechouart Paris IXème
07.49.49.37.85
epicerie@lespipalottes.com
www.lespipalottes.com



Événementiel
Cocktails