MADAME CHARLIE

MAISON DE PARTAGE

CARTE COCKTAIL

Automne · Hiver 2026–2027

26 bouchées artisanales

Terre & Mer · Les bouchées du Potager





Les Classiques 1,60 € · Les Travaillées 1,70 € · Les Signatures 1,80 € · Les Prestiges 1,90 €

Les bouchées Terre & Mer

Viandes, poissons & crustacés · 1/2

Crème de topinambour, Saint-Jacques — **1,90 €**
Carpaccio de Saint-Jacques, agrumes, passion et café

Mini-burger de volaille effilochée — **1,70 €**
Sauce barbecue maison et crème de cheddar

Mini-burger bœuf & reblochon — **1,80 €**
Myrtille et trait de piment

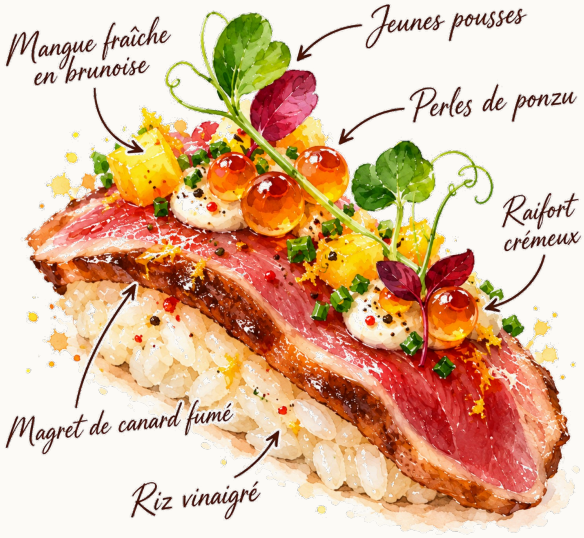
Mini-bao au porc effiloché — **1,80 €**
Soja, badiane, crudités et trio de sésame

Wrap jambon & crème de Comté — **1,60 €**
Crudités · version truffée : + 0,20 €

Roll d’écrevisses — **1,90 €**
Mayonnaise estragon, miso et perles d’agrumes

Mini-hot-dog américain — **1,60 €**
Véritable knack, ketchup, moutarde américaine, relish, oignons frits et pousses





Les bouchées Terre & Mer

Viandes, poissons & crustacés · 2/2

Mini-hot-dog volaille bigarade — **1,70 €**
Volaille effilochée, suprêmes d’orange et jeunes pousses

Sushi de magret de canard fumé — **1,80 €**
Raifort, mangue, ponzu et jeunes pousses

Mini-burger bœuf & Saint-Marcellin — **1,80 €**
Miel et noix

Maki de truite fumée — **1,80 €**
Sésame, aneth et chou blanc

Sushi de truite — **1,80 €**
Barbecue coréen, mayonnaise japonaise, yuzu, ponzu, aneth et kombawa

Skordalia de pommes de terre — **1,80 €**
Estragon, agrumes et œufs de truite





Les bouchées du Potager

Créations végétales · 1/2

Tartelette carotte & gingembre — **1,70 €**
Crème de carotte, tartare d’agrumes

Macaron poire & bleu de Cassagnac — **1,80 €**
Poire, bleu de Cassagnac et noix

Mini-éclair au chèvre — **1,80 €**
Confiture de figue, fleurs comestibles et romarin frais

Mini-burger végétal Tex-Mex — **1,70 €**
Steak de haricots rouges caramélisé, cheddar et barbecue maison

Maki de betterave & chèvre frais — **1,80 €**
Raifort, orange, poivre Timut et sésame à l’ume

Wrap végétal à la crème de Comté — **1,60 €**
Crudités, pickles de graines de moutarde · version truffée : + 0,20 €

Cappuccino de butternut — **1,60 €**
Ail fumé et huile de persil





Les bouchées du Potager

Créations végétales · 2/2

Maki de poireau — **1,70 €**
Vinaigrette au miso blanc, pamplemousse et sauce vierge au pamplemousse

Bouchée de houmous à l'ail noir — **1,60 €**
Huile de sésame, coulis de persil et radis

Tartelette brocoli & Granny Smith — **1,70 €**
Crème de brocoli au beurre salé, nori, pistache torréfiée et poudre de matcha

Tartelette courge & châtaigne — **1,80 €**
Courge rôtie, crémeux de châtaigne et girolles

Millefeuille de céleri & pomme — **1,70 €**
Céleri fondant, pomme acidulée, crème de noix et chips de céleri

Chou craquant au chou-fleur — **1,70 €**
Crème de chou-fleur et poudre de curry





MADAME CHARLIE

Combien de bouchées prévoir pour votre événement ?

Pour composer un cocktail adapté à votre réception, voici quelques repères par convive.

Apéritif classique, avant un repas	**5 à 6 pièces**
Vin d’honneur suivi d’un repas	**6 à 8 pièces**
Apéritif prolongé ou cocktail généreux	**8 à 10 pièces**
Apéritif dînatoire remplaçant un repas	**12 à 15 pièces**

Ces quantités sont indicatives et peuvent être ajustées selon la durée de la réception, l?heure de service, les autres mets proposés et l?appétit des convives.

Un doute sur les quantités ? Nous vous accompagnons pour composer un assortiment adapté à votre événement.