



**Aquarium
de Lyon**

Traiteur !

Menus

www.aquariumlyon.fr

Café d'accueil

5.50€HT

Assortiment 4 pièces

Mini-crêpes fourrées chocolat noisette, Mini muffins tulipes assortis au chocolat, vanille pépites de chocolat et pomme cannelle

Café, thé

Jus de fruits

Eaux minérales

Plate et gazeuse

Pause rafraichissante

4.00€HT

Café, thé

Jus de fruits

Eaux minérales

Plate et gazeuse

Pause gourmande

6.50€HT

Assortiment de petits fours sucrés

Tartelette citron, rectangle opéra, barquette framboise, mini éclair café et chocolat, carré caramel pomme.

Tartelette mousse framboise, rectangle chocolat pistache, tartelette chocolat croquantine.

Café, thé

Jus de fruits et soft

Jus de pomme, jus d'orange, cola

Eaux minérales

Plate et gazeuse

Pause salée

6.50€HT

Assortiment de petits fours salés

Mini poivrons rouges sur crème fromagère tomate, Oeufs de truite sur crème fromagère asperge, filets de canard fumé sur crème fromagère champignons, parmesans sur crème fromagère pesto.

Jus de fruits et soft

Jus de pomme, jus d'orange, cola

Eaux minérales

Plate et gazeuse

L'Apéro

9 pièces/15.00€HT

Pic'Apéro champêtre

mini brochette bresaola papaye, coppa mozzarella au pesto, dinde aux épices et fromage de chèvre ciboulette, pastrami de boeuf polenta à l'abricot, poulet tandoori tomates aux herbes aromatiques, poulet à la provençale abricot.

Mini muffins salés (servis chauds)

Jambon fromage, tomate basilic, poulet bacon, chèvre pesto épinards.

Canapés traiteur

Saucisses sèches, tomates marinées sur purée d'artichauts et tomates, truites fumée et œufs de truites, chèvre curry, chiffonnade de jambon cru et figue, tomate cerise et crevettes, roquefort pistache, chiffonnade de saumon sur crème ciboulette.

Boissons

Jus de fruits, cola, eaux minérales plate et gazeuse.

Apéro sélection

9 pièces/20.00€HT

Briochin bloc de foie gras figue

Découverte de saveurs en mini boîtes

St jacques écrevisses gingembre, mousse guacamole crabe, brandade de rouget, chutney de pêche basilic et foie gras.

Assortiment de mini samossas

Poulet gingembre, crevette crabe.

Boissons

Jus de fruits, cola,
eaux minérales plate et gazeuse.

L'Apéro gourmand

15 pièces/22.00€HT

Canapés délices

Chèvre et épices sur pain de mie à la tomate

Raifort et œufs de truite sur blini

Chorizo et fromage au curry sur pain de mie au curry

Tartinade de sardine sur pain nordique

Chiffonnade de jambon sec et beurre au pruneau sur pain de mie aux noix

Fromage au basilic et chiffonnade de saumon sur pain de mie au seigle

Mini-sandwich au fromage et à la truite fumée

Tomate marinée et fromage de brebis sur pain de mie noir.

Mini Bägels garnis

Saumon et fromage ciboulette finition pavot

Pastrami, fromage et moutarde à l'ancienne finition graine

Poulet, oignon et parmesan finition sésame

Cheddar tzatziki et mayonnaise finition oignons frits

Mini paniers feuilletés (pièces chaudes)

Fromage de chèvre saupoudré de pavot

Légumes du soleil saupoudrés d'origan

Épinards et ricotta

Noix de St Jacques saupoudrée de persil

Boissons

Jus de fruits, cola, eaux minérales plate et gazeuse

Menu continental

15 pièces/27.50€HT

Tartare de canard

Petits fours salés

Mini poivron rouge sur crème fromagère tomate, Filet de canard fumé sur crème fromagère champignons, Parmesan sur crème fromagère pesto.

Burger de foie gras

Mini flammekueche (pièces chaudes)

Mini cannelés salés (pièces chaudes)

Olives noires, Parmesan, Pesto, Poivron chorizo, Tomate piment d'espelette.

Cassolette de volaille Panée au spéculoos sur écrasé de patates douces
(servi chaud)

Mini sablés à la framboise

Macarons

Parfum framboise, vanille, pistache, chocolat, café et citron

Petits fours délice gourmand

Croquant praliné, Bûchette chocolat, Croquant speculoos caramel, Brownie ganache chocolat

Boissons

Jus de fruits, cola, eaux minérale plate et gazeuse
Café et thé.

Menu Océan

15 pièces/27.50€HT

Plaisir en mini crêpes

Crêpes légumes du soleil et pois gourmand, Crêpes crème fromagère aux deux saumons, Crêpes crème fromagère ail et fines herbes et tomates séchées, Crêpes crème fromagère au guacamole et crevettes.

Tartare de dorade

Bouquet d'Asie (servi chaud)

Mini aumônières fruits de mer, crevette en chemise de pomme de terre, croustillants de légumes, bouchées de la mer en chemise de pomme de terre

Mini tatins de légumes

Champignons, Duo de poivrons, Curry, Légumes du soleil

Effiloché de Cabillaud (servi chaud)

French'cookies en petits fours

Macaron et ganache chocolat caramel, Macaron fraise et ganache chocolat framboise, Macaron pistache et ganache chocolat pistache, Macaron orange et ganache chocolat orange.

Feuillantine chocolat praliné noisette

Minis canelés fourrés

Parfum framboise, vanille, pistache et chocolat

Boissons

Jus de fruits, coca, eaux minérales plate et gazeuses

Café et thé

Menu végétarien

18 pièces/27.50€HT

Petits fours fruits et légumes

Bouchées asperges, sablés tomate et guacamole, lingots guacamole et lentille, clafoutis courgette et caviar d'aubergine, brochette pomme granny et carottes.

Mini sucettes de chèvre

Chèvre enrobage gelée de calamondin finition poivron rouge, chèvre enrobage gelée de tomate finition sésame blanc, enrobage gelée de carotte finition graine de nigelle.

Cromesqui de fromage (servi chaud)

Billes de fromage aromatisé, fourré au miel.

Mini quiches traiteur assorties (servi chaud)

Quiches asperge, oignon, tomate et moutarde, quiche champignon et cheddar.

Risotto aux légumes (150gr/part)

Mini tropézienne

Mini macarons

Parfum framboise, vanille, pistache, café, citron et chocolat.

Boissons

Jus de fruits, coca, eaux minérales plate et gazeuses

Café et thé

Menu terre et mer

15 pièces/27.50€HT

Tartare de Dorade

Mini tortillas

Tortillas poulet mariné, jambon Serrano, chèvre et légumes, saumon fumé.

Tartare de canard

Mini muffins salés (servi chaud)

Muffins jambon fromage, tomate basilic, poulet bacon, chèvre pesto épinard.

Cassolette de volaille panée au spéculoos sur écrasé de patates douces
(servi chaud)

Feuillantines chocolat praliné noisette

Mini macarons

Parfum framboise, vanille, pistache, café, citron et chocolat.

Mignardises fuitées

Tartelette crème de citron et zeste de citron, Financiers dôme gélifié de pomme, Rectangle pistache à la marmelade parfum abricot, Croquants avec gélifié et morceaux de mangue passion, Financier mousse parfum ananas et morceaux d'ananas.

Boissons

Jus de fruits, coca, eaux minérales plate et gazeuses

Café et thé