



HISTOIRE DES SENS

BIEN PLUS QU'UN TRAITEUR

LA COMPAGNIE

1 Plaquette
50 Pages
10h - 18h



HISTOIRE DES SENS

BIEN PLUS QU'UN TRAITEUR

Présentation

**Notre positionnement : la bistronomie,
autour d'un classicisme revisité**

La bistronomie, concept né de la contraction de "bistrot" et "gastronomie", s'applique à ces tables alliant petits prix et cuisine inventive faite à partir de produits bons et simples, orchestrée par des chefs formés dans des les plus grandes maisons ! Notre cuisine revisite des classiques ou des associations classiques de la cuisine en apportant une touche de nouveauté et d'originalité.

Passionnés et responsables !

Nous exerçons notre métier avec passion, avec le soucis de la satisfaction client, dans un but unique : vous faire passer à vous et vos invités un bon moment.

Notre cuisine est éco-responsable c'est pourquoi, nous insistons sur la qualité et la fraîcheur de nos produits en privilégiant les produits de saisons pour un plaisir gustatif assuré !

NOS COCKTAILS



Pour répondre au mieux à vos besoins, Histoire des Sens a créé deux gammes de cocktail

COCKTAIL CREATION

COCKTAIL PRIVILEGE

COCKTAIL CREATION

Nos pièces froides

Lucullus foie gras

Feuille à feuille de viande des grisons et Comté

Pince carotte, crème de curry et sa roquette

Demi-œuf de caille dur
et caviar de tomate

Assortiment de sushis revisités
végétarien, crevette

Soufflé de quinoa aux légumes de saison

Mini club sandwich
volaille / végétarien

Assortiment de fingers Poilâne
Comté aux amandes / bresaola / saumon mariné

Canapé volaille façon arabica et beurre au citron

Brochette de bresaola et Pink Lady

Pic de saumon et pomme granny à l'estragon

Pita émincé de bœuf épicé et concombre,
aromatisée à la menthe

Pita poulet épicé, tombée de tomate et poivron,
aromatisée à la coriandre fraîche

Assortiment de Cheesecake
abricot moelleux et parmesan / figue et marmelade d'oignon



COCKTAIL CREATION

Nos pièces chaudes

Croque-monsieur volaille

Accra

Vol au vent
feuilleté volaille champignons

Mini hot-dog

Gougère au Comté

Tonnelet carotte et cabillaud au lait de coco



COCKTAIL CREATION

**Nos timbalines chaudes
équivalent 4 pièces**

Risotto crémeux aux petits légumes

Wok de gambas

Parmentier de canard



COCKTAIL CREATION

Nos pièces sucrées

Moelleux au Nutella

Brownie mûre

Tartelette façon crumble

Carré exotique

Tartelette citron meringuée

Paris-Brest

Cheesecake au spéculoos

Assortiment de macarons



COCKTAIL PRIVILEGE

Nos pièces froides

Brochette de légumes de saison

Pétale d'artichaut, céleri rémoulade et crevette

Mini club sandwich au saumon radis

Carré de polenta
et enroulé de viande des grisons

Mini conchiglia à la crème de châtaigne
et noisette

Financier de crabe aux épices,
pomme verte et coco

Pétale de radis, croquant de carotte
et crevette au curry

Bœuf carotte à la moutarde à l'ancienne

Mini bagel
saumon et croquant de radis, pastrami à la Savora et
roquette

Rizo saumon mariné et pétale de gingembre

Brochette de blette croquante, compotée de
tomate et cube de bar

Sablé foie gras spéculoos



COCKTAIL PRIVILEGE

Nos pièces chaudes

Tonnelet de carotte jaune à l'escargot

Broche de volaille au sumac et choux
romanesco

Mini Burger

Brochette de belle crevette à la thaï
et patate douce

Brochette de colin mariné au gingembre et
panais



COCKTAIL PRIVILEGE

**Nos timbalines chaudes
équivalent 3 pièces**

Risotto crémeux aux petits légumes

Volaille au curry et son duo de tagliatelles de
carotte

Wok de gambas

Parmentier de canard au foie gras



COCKTAIL PRIVILEGE

Nos pièces sucrées

Trois chocolats

Meringue au citron vert, crémeux à la menthe
et gelée au rhum

Sablé ananas rôti, pincée de coco

Ile flottante

Sablé breton, mousse à la pomme et crumble

Poire chocolat au lait

Cookies, crémeux caramel et orange

Ferrine de riz au lait et dés d'ananas caramélisés

Sablé caramel au beurre salé



LES PAUSES GOURMANDES



CAFE ou THE GOURMAND

Café Nespresso - Assortiment de thés
(*Kusmi Tea ou Mariages Frères*)

Softs : jus d'orange, pomme et pamplemousse

Eaux : minérales et gazeuses

Mignardises et/ou mini-viennoiseries (3/pers)

PAUSE CAFE GOURMAND

Café filtre/ assortiment de thés

Softs : jus d'orange et jus de pomme

Eaux : minérales et gazeuses

Biscuits



NOTRE CAVE

Vins (à discrétion, base 1 bouteille pour 3)

Château Le Mayne, Bordeaux supérieur
Côtes de Gascognes Terres Basses – Domaine de Laballe 2013 (Blanc)
ou
Bourgogne Alligoté (Blanc)
ou
La Petite Perrière (Blanc)

- SELON ARRIVAGE -

Vins de Bourgogne (à discrétion, base 1 bouteille pour 3)

Haute Côtes de Nuits 2012, Domaine Thévenot & fils Clos du vignon (Rouge)
Viré Clessé 2010, Domaine Tête (Blanc)

Vins Supérieurs (à discrétion, base 1 bouteille pour 3)

Château Adeline, Lalande de Pomerol, Bordeaux 2011 (Rouge)
Petit Chablis 2014 (Blanc)

Champagne

Lancelot Pienne Brut Tradition
Champagne Taittinger Brut, cuvée réserve

Méthode Champenoise

Cuvée tradition Domaine de la Taille aux Loups, Montlouis sur Loire

Alcools forts

Whisky – Gin – Rhum – Vodka (à discrétion, base 1 bouteille pour 8)
Open Bar (Alcools forts & Softs) – Soirée dansante (à discrétion)

Eaux et Softs (à discrétion)

Eaux : minérales (Evian) & gazeuses (Perrier ou Badoit)
Jus : pomme, jus d'orange, jus de pamplemousse
Coca/Light

