



Découvrez
NOTRE CARTE

“

Gamme, budget, thématique, Studio 33 s'adapte !

3 FORMULES COCKTAIL (20 pièces/personne)

DÉTENTE

- Club sandwich au cresson (x2)
- Chiffonnade de jambon truffé (x2)
 - Tataki de thon au sésame, assaisonnement minute (x2)
- Crudités de légumes de saison, crème aux herbes (x2)
-
- Mini Hot-dog New-Yorkais (x2)
- Samossa de bœuf, sauce aigre douce (x2)
- Gougère au Comté affiné (x2)
 - Mini croque-monsieur
-
- Financier miel de lavande et abricot
 - Tartelette citron
 - Fondant au chocolat
- Tartelette praline mini congolais

DÉCOUVERTE

- Maki thon avocat, sauce soja (x2)
- Antipasti de légumes de saison marinés (x2)
- Navette maison, jambon truffé, mozzarella di Buffala, roquette (x2)
- Tataki de bœuf AUBRAC (FR), assaisonnement minute (x2)
- Caponata sicilienne, toasts
-
- Mini-cheeseburger (x2)
- Mini-quiche truite et cresson (x2)
- Mini croque-monsieur truffé (x2)
-
- Tartelette au citron yuzu
- Tartare kiwi et mangue, crumble
 - Royale au chocolat
- Cake aux pommes caramélisées
 - Tartelette aux pralines roses

PRESTIGE

- Pomme rate, mayonnaise yuzu, haddock (x2)
- Pointes d'asperges blanches, Mousseline, parmigiano (x2)
- Foie gras basse température, toast à l'huile de noix (x2)
- Charcuterie d'épaule Pata Negra 100% IBERICO (x2)
-
- Mini cheeseburger charolais (FR) (x2)
 - Moules gratinées serrano et persillade (x2)
- Cassolette poulet fermier aux morilles
 - Minis quenelles de brochet, Sauce Nantua
-
- Tartelette au citron yuzu
- Tartare kiwi et mangue, crumble
 - Royale au chocolat
- Cake aux pommes caramélisées
 - Tartelette aux pralines roses

