



MADemoiselle DINETTE

CARTE DIMINUES

COCKTAIL DINATOIRE

FORMULE APERO

Pour un apéritif ou événement de moins d'une heure

6 diminués / 8€

FORMULE COCKTAIL

Entre apéritif et repas

12 diminués / pers..... 15€

FORMULE REPAS

Pour un repas complet avec diminués salés froids/chauds et sucrés

15 diminués / pers..... 18€

A RESERVER MINIMUM 1 SEMAINE A L'AVANCE

06 30 73 87 23

www.mademoiselledinette.fr - contact@mademoiselledinette.fr





MADEMOISELLE DINETTE

DIMINUES SALES FROIDS

Velouté de potimarron et huile de truffe

Wrap croquant de truite fumée et aneth

Opéra de foie gras et mangue

Tartelette de chèvre frais* et tomate confite

Douceur de panais et saumon citronné

Petit pain bœuf carotte 

DIMINUES SALES CHAUDS

Parmentier de canard et butternut

Foie gras poêlé et patate douce

Burger de bœuf bio *, moutarde au miel

Escargot qui croustille 

Producteurs :

Chèvre bio de la chèvrerie des Granges 88260

Bœuf bio de la ferme de la Rue à Harol 88270

Foie gras français maison IGP Sud-Ouest





MADEMOISELLE **DINETTE**

DIMINUES SUCRES

Mousse choco-cacahuètes caramélisées

Tiramisu crème de marrons

Cheesecake banane spéculos

Panna cotta vanille mandarine

Tatin de fruits exotiques



06 30 73 87 23

www.mademoiselledinette.fr - contact@mademoiselledinette.fr

