



MADemoiselle DINETTE

CARTE FESTIVE 2021

COCKTAIL DINATOIRE

FORMULE APERO

Pour un apéritif ou événement de moins d'une heure

6 diminués / pers.....8€

FORMULE COCKTAIL

Entre apéritif et repas

12 diminués / pers.....16€

FORMULE REPAS

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

15 diminués / pers.....19€

06 30 73 87 23


contact@mademoiselledinette.fr






MADemoiselle DINETTE

DIMINUES SALES FROIDS

- Briochin de foie gras maison et chutney figues
 - Tartare de St Jacques au citron vert
 - Bagel de truite fumée et houmous
- Fraicheur d'asperges, crumble parmesan - noix 
 - Roulé de saumon à l'aneth

DIMINUES SALES CHAUDS

- Burger de foie gras poêlé-confit d'oignons
- Effiloché de canard confit, patate de douce
- Croustillant d'escargot du Romont
 - Poulet Teriyaki - cacahuète 
- St Jacques et fondue de poireaux au safran

10 min à 180°C





MADemoiselle DINETTE

DIMINUES SUCRES

- Panna cotta pîna colada
- Rose des sables ❤️
- Paris - Brest praliné pécan
- Tartelette vanillée et ananas rôti
- Tiramisu à la crème de marron

