



Cannelle
&
Piment

CARTE DES FÊTES

AUTOMNE/HIVER 2025-2026



NOS FORMULES FESTIVES

Pour vos repas de fin d'année, Cannelle & Piment réinvente vos tables avec créativité et gourmandise.

COCKTAIL DÉJEUNATOIRE OU DINATOIRE

Une sélection de 12 à 16 mets salés & sucrés, à déguster debout ou autour d'un buffet convivial

Idéal pour un moment festif, élégant & plein de saveurs

REPAS ASSIS

Composition par convive :

- Une entrée, un plat & un dessert
- En option sur demande :
 - Assortiment de pains variés
 - Plateau de fromage de la Région

COCKTAIL DES FÊTES

MISES EN BOUCHE

Canapé marin aux rillettes de thon

Rillettes de thon parfumée au citron & herbes aromatiques, pain légèrement toasté

Toast aux herbes & crevette snackée

Toast croustillant au fromage frais parfumé à la coriandre, persil et noix, surmonté d'une crevette délicatement snackée

DÉLICES SALÉS

Accra de poisson des îles

Beignet de poisson parfumé aux herbes et gingembre

Mini burger à la dinde

Pain brioché, filet de dinde rôti, cheddar, oignons frits & sauce américaine

Mini *pastilla* au poulet

Croustillant de feuilles de brick farcie de poulet, amandes effilées & cannelle

Bao bun au bœuf effiloché

Pain vapeur, bœuf effiloché, oignons caramélisés & crème de céleri

DOUCEURS SUCRÉES

Sablé gourmand cacao

Sablé au cacao & ganache chocolat noir, décoré d'éclats de pistache

Baklawa aux pistaches

Croustillant aux pistaches & fleur d'oranger

Ceviche de daurade & patate douce

Dès de daurade marinée au citron vert & à la coriandre accompagné de patate douce et d'une touche de piment doux

Mini club sandwich au foie gras & figue

Tranches de pain toasté garnie de foie gras de canard, compotée de figue & mesclun

Tartelette butternut & orange épicée

Pâte sablée à la farine de lentilles vertes, butternut rôti au thym, crème à l'orange & cannelle

Kebbeh "esprit de Noël"

Cromesquis de boulgour & betterave garnie de légumes de saison & noix

Mini cake au bleu & aux noix

Moelleux au bleu d'Auvergne, éclats de noix croquantes

Feuilleté chèvre, miel & thym

Feuilleté croustillant au chèvre fondant, miel, thym & pointe de piment de Cayenne

Sphère exotique au chocolat

Sphère de chocolat délicatement ouverte, garnie d'une crème légère et de morceaux de kiwi & mangue

Tartelette aux marrons

Pâte sablée, crème de marron & éclats de marron glacé

Cannelle

&
Piment



LES ENTRÉES

Une au choix pour l'ensemble des convives

Salade cambodgienne

Mélange coloré de choux blanc & rouge, carotte râpée, vermicelles de riz, herbes fraîches, sauce onctueuse à la cacahuète

Salade Quinoa au saumon, mangue & aneth

Salade gourmande au quinoa, saumon fumé, mangue, aneth & vinaigrette acidulé au citron

Salade fraîche d'hiver aux épinards & agrumes

Salade énergisante composée de pousse d'épinards, persil frais, suprêmes d'agrumes, betterave, feta, grenade & noix

Assortiment de 2 mises en bouches du cocktail des fêtes

Canapé marin aux rillettes de thon, toast aux herbes & crevette snackée, ceviche de daurade & patate douce, mini club sandwich au foie gras & figue

REPAS ASSIS
(1/3)

Cannelle

&
Piment



REPAS ASSIS (2/3)

LES PLATS CHAUDS

Un au choix pour l'ensemble des convives

Ballotine de dinde au foie gras, butternut rôti & sauce à l'orange épicée

Dinde farcie au foie gras, accompagnée de butternut rôti au thym et d'une sauce à l'orange et cannelle, servie avec des pommes de terre fondantes

Pastilla revisité à la dinde

Feuille de brick farcie à la dinde et aux amandes, servie avec des légumes d'hiver rôtis au four

Couscous "esprit de Noël" végétarien ou à la dinde

Couscous festif composé de légumes de saison & marrons, en version végétarienne ou à la dinde, servi avec de la semoule fine

Pavé de saumon sauce crémeuse au citron ou forestière

Pavé de saumon cuit au four, sauce crémeuse au citron ou aux champignons de Paris, servi avec du riz parfumé ou des pommes de terres fondantes

Tajine de légumes d'hiver & fruits secs

Carotte, courge, topinambour, amandes et pruneaux mijotés aux épices douces, servis avec de la semoule parfumée

FROMAGES & PAIN

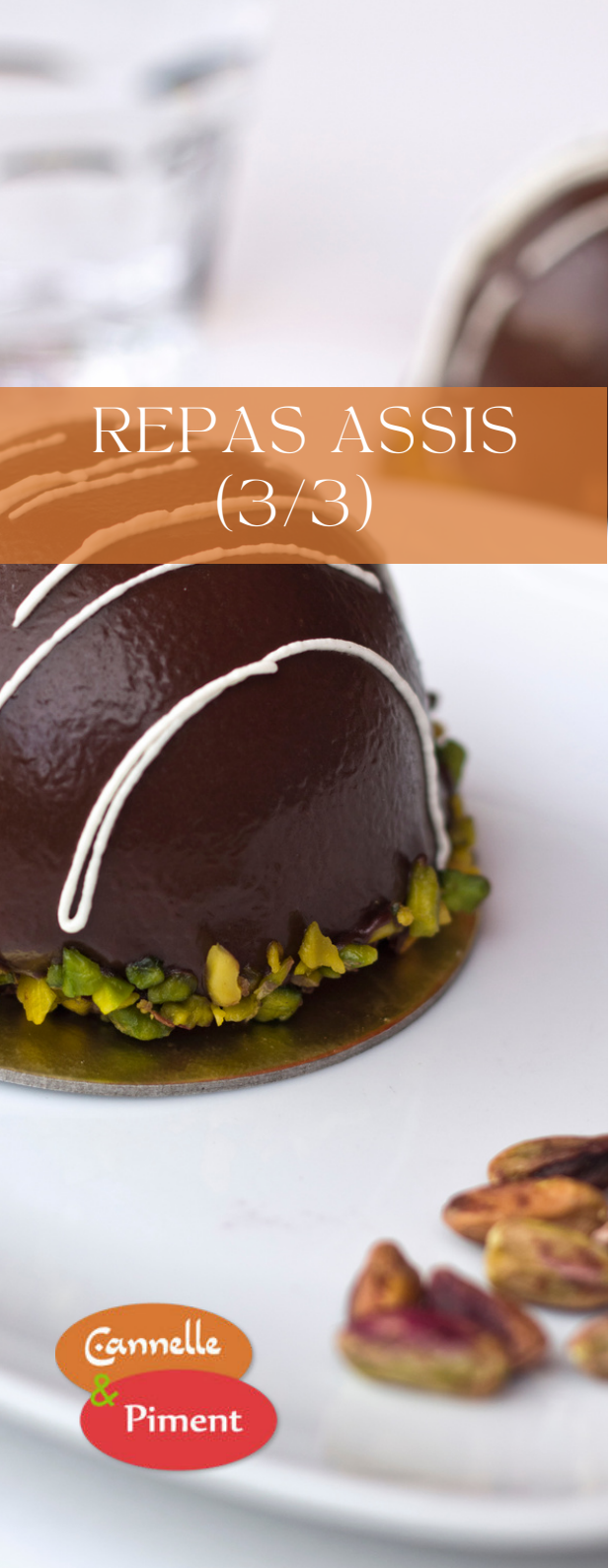
En option sur demande

Plateau de fromages de la région - 3 variétés

Assortiment de pains variés

Cannelle

Piment



REPAS ASSIS (3/3)

DESSERT

Un grand dessert par convive

Bûche chocolat rocher

Biscuit génoise au cacao, crème légère, mousse au chocolat, glaçage rocher

Bûche exotique coco & mangue

Biscuit génoise, croustillant praliné, mousse coco, cœur mangue et glaçage chocolat banc

Tartelette Mont-blanc marron & cassis

Pâte sablée garnie d'une crème d'amande légère, cassis & surmontée d'une crème chantilly au marron

FRUITS & CHOCOLATS

En option sur demande

Plateau de fruits frais de saison prêt à déguster

Panière de clémentines

Assortiment de papillotes chocolatées

Cannelle

&

Piment