



*La cuisine est un art,
Votre table, un lieu de partage,
Invitez l'émotion.*







Depuis 1987, le Chef Sylvain Lefevre et ses équipes respirent et transmettent avec passion une cuisine moderne et raffinée.

Les préparations artisanales élaborées avec passion à partir de produits frais et locaux sublimeront vos tables et réceptions.

Toute l'équipe vous invite à découvrir des accords et saveurs confectionnés qui transporteront vos papilles et combleront vos événements.

À votre écoute et à votre disposition, *Moments Gustatifs* aura à cœur que tout soit parfait et garantit un service irréprochable.

« La cuisine est un art, tout art mérite patience. » - Sylvain Lefevre

Les pièces cocktails

Viandes

1,60 € la pièce

Cannelé chorizo

Wrap poulet et avocat, piment doux

Brochette italienne

Financier magret fumé maison et miel

Cookie au jambon et au parmesan

Tartare aux deux canards, foie gras et pignons de pins (+0,40 €)

Fromages

1,60 € la pièce

Brochette de Tomme

Toast mousse de chèvre et pomme

Verrine Pana Cotta

Bavarois chèvre concombre

Navette Tomme à la truffe, confiture

Poissons

1,80 € la pièce

Pains suédois, saumon fumé maison aneth

Tartare de poisson en verrines

Toast crevette «label rouge», mayonnaise curry

Carpaccio de Saint-Jacques, crème de Truffes (+0,40 €)

Ratte, safran, salicornes et moules (+0,40 €)

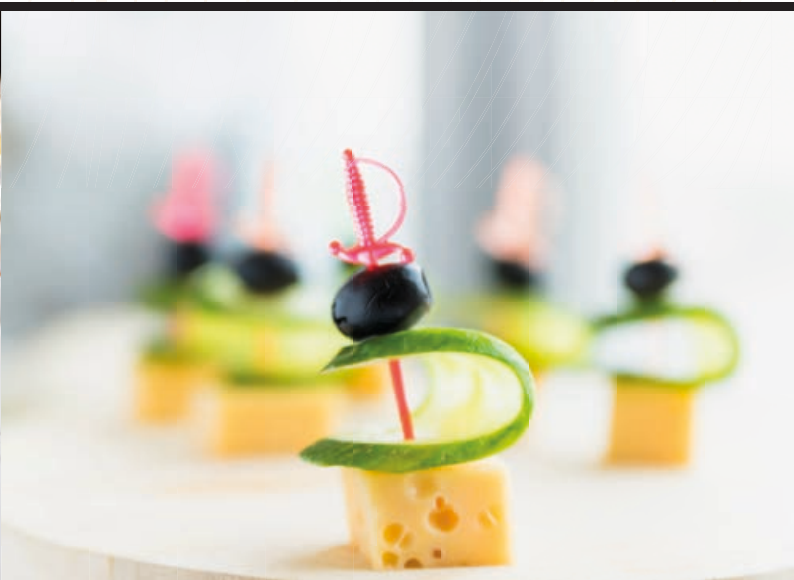
Nos végétariens

1,60 € la pièce

Wrap crudités

Financier tomate basilic

Toast crème de Mais, tomate, pesto



Nos amuses bouches

En guise d'entrées

(Équivalent à 2/3 pièces cocktail)

Rillettes de maquereau, moutarde de Meaux 4€

Tataki de Thon et wakame 6€

Gaufres au saumon, betterave et condiments 6€

Gambas, Houmous de pois chiches, huiles de sésame 7€

Marbré de foie gras et joue de bœuf 7€

Tartare de bœuf, (filet) au couteau à l'italienne 7€

Tartine de sardines, beurre demi-sel, mûlée de roquette 7€

Trilogie de tartare : bœuf, saumon et Saint-Jacques 8€

Mise en bouche chaudes

Gambas poêlées et guacamole 6€

Tarte flambée, saumon, pomme paille 6€

Brochette de ris de veau Thaï 8€



Nos entrées

Entrées froides

Fruits du soleil, jambon cru et crème de Porto 9 €

Tartare de poissons, mangues et ananas 11 €

Aumônière de crabe, saumon fumé, sauce crémée aux algues 11 €

Tartare de poissons, mangues et ananas 11 €

Asperges crème de chèvre truffée et tomme 12 €

Tataki de Thon ou bœuf, wakame, pickles de légumes 13 €

Carpaccio de saint-Jacques, crémé de truffes (en saison) 14 €

Entrées chaudes

Pissaladière de légumes de saison 9 €

Salade tiède de filet de caille et écrevisses 12 €

Ravioles *Moments Gustatifs* x4
Cèpes *ou* Truffes *ou* Langoustines
10 €

Rôti de Lotte, jambon cru, romarin 13 €

Cassolette de Saint-Jacques et langoustine, jus de carapace 15 €

Ris de veau, aigre doux, champignon noir 15 €



Les fruits de mer

Saumon fumé

Crevettes Roses Madagascar

Bulots

Crevettes Grises

Gambas 10/15

Pinces de Tourteaux

Langoustines 10/15

Homard Bleu

Langouste

Nos Huîtres

Huîtres Spéciales de Normandie N°2

Huîtres Spéciales de Normandie N°3

Huîtres Gillardeau N°2

Huîtres Gillardeau N°3

*Avec tout son savoir-faire, depuis plus de 20 ans,
Moments Gustatifs vous garantit la qualité et la fraîcheur.*

Tarif sur demande.



Les poissons

Daurade à la plancha, légumes provençaux 150g
16,50 €

Crêpinette de saumon aux coquillages
17,00 €

Filet de bar, risotto de légumes, bordelaise iodée
18,50 €

Dos de cabillaud, émulsion gingembre et citron, fenouil à la coriandre
18,50 €

Tajine de homard au safran, légumes croquants
24 €

Les Végétariens

Risotto de légumes
11 €

Pad Thai aux légumes
11 €

Steak végétal et légumes
12 €



Les viandes

Dodine de volaille aux écrevisses en hommage à Jean Delaveyne

15 €

Fondant de bœuf, morilles et oignons confits

15 €

Filet de cochon à la plancha, écume de rollot, piment doux fumé

16 €

Gigot confit « 72H »

16 €

Filet de canette aux griottes

16 €

Pluma de porc ibérique, chorizo et piperade

17 €

Fondant de veau façon Rossini

20 €

Cœur de filet de bœuf forestier

21 €



Nos plats conviviaux

Tartiflette
Chili con carne
Tajine de poulet
Jambon à l'os
Carbonnade flamande
Choucroute garnie
Noix de joue de porc

10 € la part à partir de 10 personnes

Couscous (4 viandes)
Paëlla
Choucroute de la mer
Cochon à la broche

14 € la part à partir de 10 personnes

La table des enfants

10 € la part

Spaghetti bolognaise *ou* Hachis parmentier *ou* Lasagne

Brochette 3 bonbons

Mini brownie



Pause digestive

4 € la part

Pomme Calvados

Framboise à la Champenoise

Poire pochée et son alcool

Sorbet passion, Soho

Le Créole Rhum ananas

Soupe à l'oignon

2,80 € la part

Fromages et mesclum

Trilogie de fromages régionaux

4,50 €

Plateaux de fromages servis à table

5,10 €

Buffet de fromages

6,10 €



Nos Plateaux repas

Les plateaux de la semaine 22,50€

Poisson : Entrée, plat, fromage et dessert

Viande : Entrée, plat, fromage et dessert

Le *Gourmet* 15€

Plat et dessert

Le *Moments Gustatifs* 13€

Club thon, wrap volaille, tartelette

Nos Planches

Charcuterie 15€

Mixte 16€

Saumon fumé maison 18€

Nos salades

Grande (1kg) 20€

Petite (300g) 6,90 €

Salade penne/poulet

Salade Alsacienne

Salade quinoa/saumon

Salade jambon fumée/mozzarella

Salade végétarienne

Nos sandwiches

Classique : Demi baguette, jambon,
gouda, salade, tomates

4,50€

Indien : Demi baguette, poulet tandoori,
salade, tomates

4,50

Norvégien : pain aux céréales,
fromage frais, saumon fumé

5,60€

Grecque : Pain pita, houmous,
poivrons, tomates confites

5,60€



Les vins

Blanc

Les Grains Chardonnay Méditerranée Marrenon IGP
Bourgogne Chardonnay La Chablisienne AOC
Chablis Le Finage AOC

Rosé

Les Grains Merlot Méditerranée Marrenon IGP
Pinia Île de Beauté IGP
Petula Marrenon Luberon AOC
Estandon Symbiose Côtes de Provence Bio AOP
Château de l'Aumerade Cru classé

Rouge

Les Grains Merlot Méditerranée Marrenon IGP
Château Marquis des Bois Bordeaux AOP
Château Rose Victoria Medoc
Château Joanna Côtes de Bourg
Château Pierrefite Malte Lalande de Pomerol
Château Haut Veyrac Saint-Émilion

Crémant

Crémant de Loire de Chanceny
Crémant d'Alsace Premium Brut Bestheim

Champagne

Champagne Chassenay Selection Brut CRD
Champagne Chassenay Première Brut CRD

Moments Gustatifs s'adapte à vos envies et dispose d'une large gamme de vins et fines bulles en cave.



Nos animations

Froides tarif sur demande

Découpe de jambon cru ou cuit
Saumon fumé
Dégustation d'huîtres
Profiterole au foie gras à la cerise amarena

Chaudes tarif sur demande

Plancha de légumes de saison grillés
Mini hamburger au foie gras, confiture de figue
Brochette de filet de caille façon yakitori
Brochette de ris de veau et écrevisses
Gambas à la plancha
Plancha d'escalope de saumon et Saint-Jacques (en saison)

Bar à cocktails avec ou sans alcool tarif sur demande

Mojito - Piña Colada - Coco fruit

Divers tarif sur demande

Bonbonnières, fontaine à punch, tireuses à bières et fûts, machine à pop-corn, candy bar, fontaine à chocolat et ses fruits de saison...

Service

Maître d'Hôtel 41,50€/h

Serveur 31,50€/heure







*Moments
Gustatifs*
By Sylvain Lafolie
Traiteur - Réception

