

Saint - Valentin



Traiteur
ON VERRA



CARTE 2026



Traiteur
ON VERRA



Menu Saint-Valentin *Une soirée à deux*

90 € pour 2 personnes

En cadeau :
BOX LOVE
avec pleins
de surprises

COCKTAIL

L'ÉLIXIR SIGNATURE

Rose, framboise, litchi & Soho

MISES EN BOUCHE

ASSORTIMENT GOURMAND

Blinis saumon gravlax exotique

Croustade de foie gras

Roulé de magret séché au gingembre & cerise

Carotte en deux façons (VG)

Ceviche de dorade au jalapeño

Macaron chèvre & piment d'Espelette (VG)

PLAT AU CHOIX

LES INCONTOURNABLES

Tournedos Rossini, sauce morilles

Pressé de pomme de terre au thym & crème de carotte

Trio de Saint-Jacques snackées au beurre de caviar

Risotto à la crème de fenouil & pointe d'asperge verte

Paccheri farcis au brocciu & épinards frais

Ketchup de butternut & noix de cajou (VG)

DESSERTS

DOUCEURS DE FIN DE REPAS

Verrine « Pomme d'Amour »

Compotée de pomme acidulée, insert caramel, mousse vanille, coque sucre rouge

Verrine chocolat, tonka & whisky

Ganache whisky, mousse chocolat tonka, biscuit cacao



**Box à partager
Sous les étoiles**

76 € pour 2 personnes

COCKTAIL

L'ÉLIXIR SIGNATURE

Rose, framboise, litchi & Soho

MISES EN BOUCHE SALÉES

ASSORTIMENT GOURMAND

- Blinis saumon gravlax exotique
- Croutade de foie gras
- Roulé de magret séché au gingembre & cerise
- Carotte en deux façons (VG)
- Ceviche de dorade au jalapeño
- Macaron chèvre & piment d'Espelette (VG)
- Crevettes & ananas rôti
- Poulet tomate & chorizo
- Navettes mousse de foie gras & pistache
- Navettes façon vitello tonnato
- Mauricette chèvre, piment d'Espelette & roquette (VG)
- Mauricette gravlax de bœuf au pesto

MISES EN BOUCHE SUCRÉES

ASSORTIMENT DE DOUCEURS

- Mini tartelette yuzu / citron meringuée
- Cœur litchi & framboise parfumé à la rose
- Lingot praliné noisette & sésame noir
- Macaron Baileys