

LOGGIA

Traiteur | Restaurant | Cours de cuisine | Privatisation de salle



Mona Fotografie

COCKTAIL - MENUS - ATELIERS - BRUNCHS - BOISSONS

LE COCKTAIL

Composez votre cocktail avec les pièces que vous souhaitez.

6 à 8 pièces conseillées par personne

Burger foie gars et truffe	4.00€
Minis Arancinis (épicé, truffe, pesto)	4.00€
Saumon gravlax et betterave	3.00€
Bao burger pois chiches et crudités	3.00€
Blinis au sarasin et fromage aux herbes	2.00€

Minis tartelettes :	3.00€
Pommes granny et avocats	
Jambon Serrano et Burrata	
Tataki de thon	

Verrines :	3.00€
Gambas et citronnelle	
Saumon et pommes granny	
Légumes en arc en ciel	



Assortiments :

Sushis, makis, poissons
frais de saison, riz vinaigré,
fruits et légumes 95.00€

Tartinables : Blinis et chips
de légumes maison, caviar
d'aubergine et avocats 40.00€

Planche charcuteries,
fromages et pâté en
croûte 95.00€



ATELIERS CULINAIRES

Animés par notre chef Nathan Henck, offrir à vos convives un moment de partage et de convivialité.

ATELIER BBQ RUCHE **4.00€ / personne**

Boeuf Simmentale mariné au dashi et à la vanille puis cuit au barbecue ruche.

ATELIER JAPONAIS **5.00€ / personne**

Assortiment de sushis et makis préparés devant vos convives avec des poissons frais et de saison

Présence du chef et de son commis **obligatoire**.
150€/heure, 4 heures de présence conseillées.

NOS MENUS BUFFET

Entrée + plat ou plat dessert 40€

Entrée + plat + dessert 60€

ENTRÉES

Le carpaccio de Daurade, Ajoblanco et condiments.

Accras de cabillaud façon brandade nîmoise, aïoli et chimichurri

Tomate Burrata, sorbet green zébra et crumble parmesan

La tartelette pomme granny avocat

Tataki de boeuf, rémoulade céleri et soja et mayonnaise aux câpres

PLATS

Filet de bar en écaille, millefeuilles de pomme de terre et jus court aux fruits de la passion

Saumon façon Teriyaki, riz safrané et fruits secs

Mignon de veau rôti et ravioles de champignons,

Mignon de veau rôti et ravioles de champignons, foie gras poêlé et jus truffé (+6)

Croustillant d'épaule d'agneau confite, petits pois rafraîchis et haricots verts

DESSERTS

La sphère exotique : entremet avec une brunoise d'ananas, coulis mangue et crémeux passion, mousse noix de coco et chocolat

Calisson croquant : biscuit feuilleté, crème d'amande , royale de melon et coque meringuée

Entremet chocolat fruits rouges : base de cookie chocolat, insert fruits rouges, mousse chocolat au lait et crémeux chocolat noir

Mignardises (choux caramel, éclair citron chocolat blanc, minis babas...)

MENU ENFANT

Ballottine de volaille aux champignons et purée de pommes de terre

Mousse au chocolat

12.00€



À PARTAGER

Volaille entière cotisée à la truffe, sauce Albufera (foie gras et truffe), millefeuille de pomme de terre - (4p) - 60.00€

Volaille entière au citron, sauce suprême tapenade, riz pilaf aux fruits secs (4p) - 45.00€

Boeuf Wellington et poêlée de champignons -
12.00€/personne

Plateau de fruits de mer revisité - *devis sur mesure et à la demande*





LE BRUNCH

Devis sur mesure obligatoire

ASSORTIMENT VIENNOISERIES

Pain au chocolat
Croissants
Pain au raisins

BOUCHÉES SALÉES

Quiches lardons et graines de courge
Pissaladière

SALADES

Salade César (poulet et parmesan)
Salade fêta et pastèques
Salade melon et Jambon Serrano

ASSORTIMENTS

Sushis, makis, poissons frais de saison, riz
vinaigré, fruits et légumes

Tartinables : Blinis et chips de légumes
maison, caviar d'aubergine et avocats

Planche charcuteries, fromages et pâté en
croûte



NOUS NE PROPOSONS PAS

De service à table, ou de service des boissons. Nous n'avons pas de personnel de service.
Location de tables, nappages, décorations

NE SONT PAS INCLUS

La présence du chef et de son commis pour la réchauffe et le dressage des plats (150€/heure)
Le matériel de service pour service les plats (ustenciles)
Les boissons alcoolisées ou sans alcools
Le droit de bouchon
Plateaux de présentation (vaisselle ou cartons) pour les pièces cocktails. Vos pièces sont livrés dans des boites traiteurs.
Livraison des mets pour les devis < 1500€ (30€)

LES BOISSONS

LES BLANCS

IGP PAYS D'OC CHARDONNAY COLLINES DU BOURDIC	15.00€
AOP DUCHE D'UZES RACINE COLLINES DU BOURDIC	15.50€
IGP COTE DE GASCOGNE ENJOY	18.00€
AOP COSTIERES DE NIMES CHATEAU ST CYRGUES BIO	17.00€
AOP COTE DE PROVENCE REAL CLOS REAL BIO	22.00€

LES ROSÉS

IGP CEVENNES ECLAT DE GRIS COLLINES DU BOURDIC	15.00€
AOP COTE DE PROVENCE REAL CLOS REAL BIO	22.00€
AOP COTE DE PROVENCE TASQUIER VIGNERONS DU LUC	18.00€
AOP COSTIERES DE NIMES CHATEAU ST CYRGUES BIO	17.00€
IGP CEVENNES INITIALES M COLLINES DU BOURDIC	18.50€

LES ROUGES

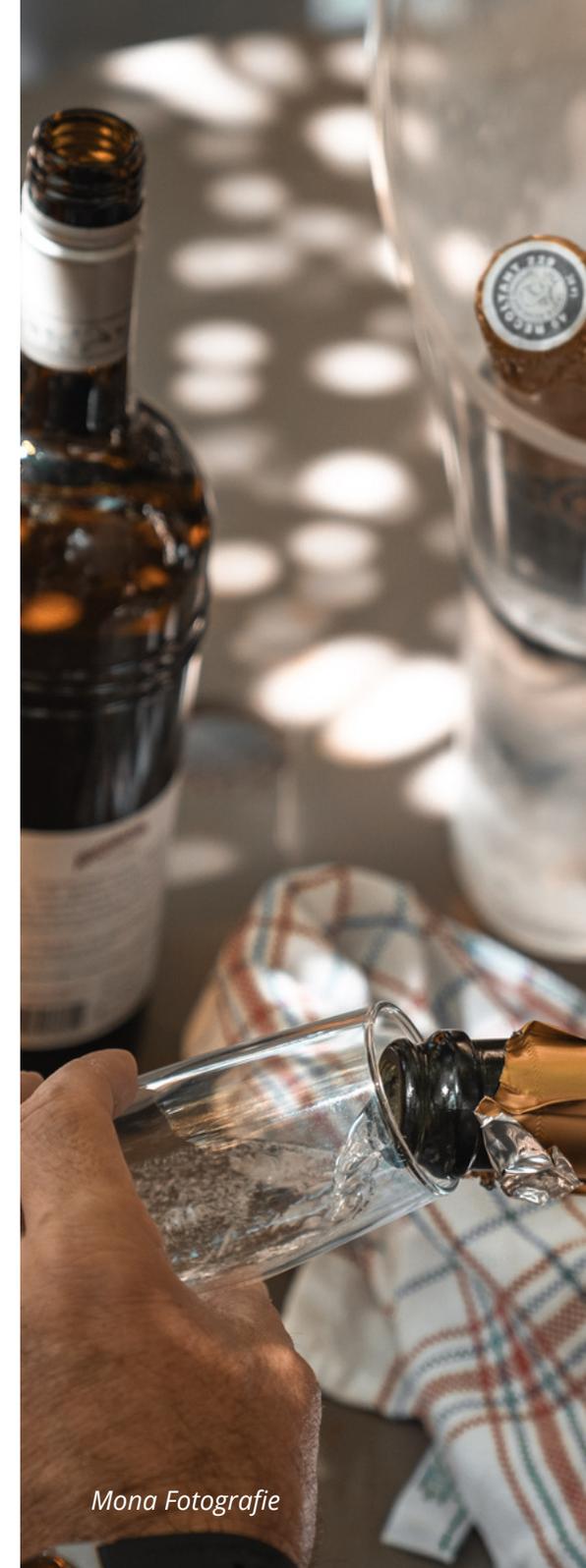
AOP PIC ST LOUP COSTE D'ALEYRAC CHATEAU LANCYRE BIO	22.00€
AOP DUCHE D'UZES RACINE COLLINES DU BOURDIC	15.00€
AOP COSTIERES DE NIMES CHATEAU ST CYRGUES BIO	15.50€
AOP TERRASSE DU LARZAC CUVÉE PHILIPPE CLOS LUCQUIER	22.00€
AOP COTE DU RHONE CUVÉE PERRIN FAMILLE PERRIN	18.50€

PÉTILLANT

VOLTIGE COLLINES DU BOURDIC	22.00€
VIEILLE FERME FAMILLE PERRIN	18.00€

CHAMPAGNE

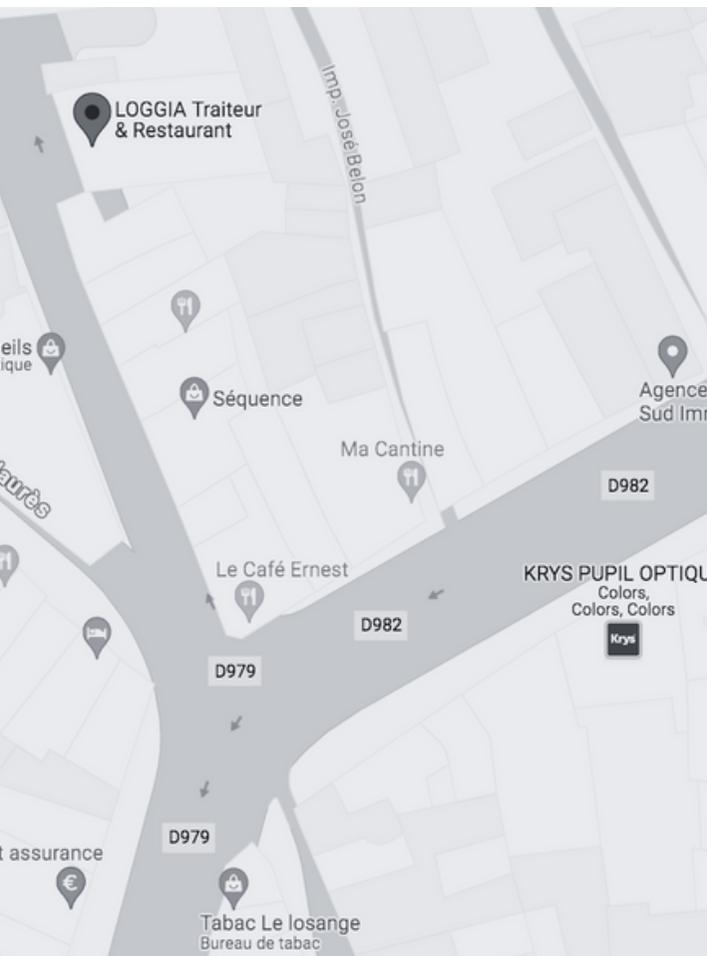
PIPER HEIDSIECK BRUT	32.00€
----------------------	--------



Mona Fotografie

Carte par Thierry Buard - Montaner

LOGGIA



INFORMATIONS & RÉSERVATIONS

04 66 63 44 67

info.loggia.uzes@gmail.com

ADRESSE

16 bis Avenue Général Vincent
30700 Uzès

ACCÈS ET INFORMATIONS PRATIQUES

35 mins de Nîmes *en voiture*

40 mins d'Alès *en voiture*

Centre ville d'Uzès

Gare la plus proche : Nîmes Centre



Rejoignez nous sur les réseaux sociaux

