



MENU
NICE EDITION
Local specialties





STARTERS

Pissaladière: Onion tart with black olives and anchovies

Pissaladière

Croque-monsieur on foccacia bread with truffle

Croque-monsieur sur pain foccacia à la truffe

Vegetarian foccacia with basil pesto, parmesan and vegetable shavings vegetables

Foccacia végétarienne au pesto de basilic, parmesan et copeaux de légumes

Beef carpaccio, mesclun & parmesan shavings, truffle

Carpaccio de bœuf, mesclun & copeaux de parmesan, truffe

Homemade foie gras terrine, fig chutney and brioche bread

Terrine de foie gras maison, chutney de figues et pain brioché

SALADS

Caesar salad with fresh truffle

Salade Caesar à la truffe

Niçoise Salad

Salade Niçoise

Burrata salad, cherry tomatoes, artichokes, truffle

Salade de Burrata, tomates cerises, artichauts, truffe

Burrata salad, smoked salmon, avocado, beet, fried onions

Salade de Burrata, saumon fumé, avocat, betterave, oignons frit

TRAYS

Tray of artisanal charcuterie : Coppa, Serrano ham, herb-cured ham, Mortadella

Plateau de charcuterie artisanale : Coppa, jambon Serrano, Jambon cuit aux herbes, Mortadelle

AOC cheese platter : Comté, Brie de Meaux, Cheddar, Emmental

Plateau de fromages AOC : Comté, brie de Meaux, Cheddar, Emmental

Mixed platter : Assorted charcuterie and cheese

Plateau mixte : assortiments de charcuterie et fromages



PASTA

Linguine with basil pesto, parmesan and cherry tomatoes
Linguine au pesto de basilic, parmesan et tomates cerises

Linguine with Parmesan Cream
Linguine à la crème de parmesan

Ravioli with Truffle Cream
Raviolis à la crème de truffe

Lasagne Bolognese
Lasagnes à la bolognaise

RISOTTO

Risotto with artichokes, parmesan and truffle
Risotto aux artichauts, parmesan et truffe

Risotto with prawns, tomatoes, zucchini and basil
Risotto aux gambas, tomates, courgette et basilic

MEAT & FISH

Fillet of sea bream, creamy truffle sauce
Filet de daurade, sauce crémeuse à la truffe

Ballotine of poultry with mushrooms and truffles
Ballotine de volaille champignons et truffe

DESSERTS

Cookie with speculoos cream and praline
Cookie à la crème de spéculoos et pralin

French toast with salted butter caramel
Pain perdu au caramel beurre salé

Chocolate Moelleux with Nutella heart
Moelleux au chocolat cœur Nutella



contact@vip-jet-catering.com