



LE COCKTAIL DINATOIRE



LE COCKTAIL DINATOIRE



FORMULE 16 PIÈCES PAR PERSONNE : **34€/PERSONNE**

FORMULE 20 PIÈCES PAR PERSONNE : **41€/PERSONNE**

FORMULE 24 PIÈCES PAR PERSONNE : **48€/PERSONNE**

MINIMUM 15 PERSONNES

LES PIÈCES FROIDES

- Cannelloni de patate douce, canard confit & moutarde au miel
- Tartelette saumon fumé, avocat & brunoise de pomme verte
- Crevette marinée au citron, pétale de carotte, perles de Yuzu
- Brochette en fonction des saisons :
 - melon, bille de mozzarella , pesto basilic **ou** brochette raisin, comté
- Cheesecake menthe, origan, citron confit & pointe de miel
- Opéra foie gras, pain d'épices & gelée de griotte
- Rouleau bresaola au chèvre frais & ciboulette et noix sur sablé parmesan
- Cuillère thon mi cuit au sésame, houmous de pois chiche & coriandre

LES PIÈCES BUN'S

- Nordique au saumon fumé, crème citronnée
- Wrap poulet façon césar
- Mini club chorizo, poivrons rôtis & crème de pesto rosso
- Bagel crème chèvre miel, noix, ciboulette & roquette

LES PIÈCES CHAUDES

- Fajitas de bœuf épicé
- Croque grison comté
- Samossa chèvre épinard ou Samossa poulet coco curry
- Cromesqui de risotto truffé
- Mini burger bœuf, raclette & oignons confits

LES MIGNARDISES

VARIE EN FONCTION DES SAISONS

- Tartelette fruit de la passion
- Choux craquelin, crémeux citron & pointe de basilic
- Financier pistache & framboise fraîche
- Pépité chocolatée noisette
- Tartelette caramel beurre salé & noix de pécan
- Assortiment de macarons