



COCKTAIL DINATOIRE

Formule 16 pièces par personne : 32€/personne

Formule 20 pièces par personne : 39€/personne

Formule 24 pièces par personne : 46€/personne

MINIMUM 15 PERSONNES

o LES PIÈCES FROIDES

- Cannelloni de Patate douce, maquereau confit, coriandre & citron vert
- Financier au butternut, bleu d'Auvergne & noisette
- Sablé au quinoa, magret fumé, chèvre frais & perle de balsamique
- Brochette ravioles, courgette & tomate confite
- Macaron foie gras & chutney de mangue
- Rouleau de grison, Philadelphia, ciboulette & noix
- Cassolette thon mi cuit au sésame, purée de carotte gingembre
- Cassolette gambas rôtie et wok de légumes thai
- Bagel coppa, oignons & cheddar
- Club au poulet & curry

o LES PIÈCES CHAUDES

- Foie gras poêlé sur tatin de pommes
- Fajitas de bœuf épicé
- Le Croc'Veggie : poivrons, ricotta, épinards
- Croustillant de saumon curry coco
- Samossa au poulet & patate douce à l'indienne
- Cromesqui de risotto façon paella
- Mini burger effiloché de porc & sa sauce barbecue
- Tartelette Saint Jacques sur fondue de poireaux

o LES MIGNARDISES

- Macaron varié
- Douceur citron & croquant praliné
- Bouchée citron vert framboise
- Tartelette choco-caramel cacahuètes
- Le chou exotique

LES OPTIONS

- Pain : +1€/personne
- Plateau de charcuterie : +4€/personne
- Modification de plat : +1€/personne