



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
- Rouleau au 2 saumons sur disque de blinis
- Crevette marinée au citron, pétale de carotte, perles de Yuzu
- Brochette raisin, comté & magret fumé
- Cheesecake menthe, origan, citron confit & pointe de miel
- Opéra foie gras, pain d'épices & gelée de griotte
- Rouleau bresola au chèvre frais & ciboulette et noix sur sablé parmesan
- Cuillère thon mi cuit au sésame, houmous de pois chiche & coriandre
- Conchiglioni farci crème de chèvre, miel, noix & ciboulette

LES PIÈCES BUN'S

- Nordique au saumon fumé, crème citronnée
- Wrap poulet façon césar
- Mini club chorizo, poivrons rôtis & crème de pesto rosso

LES PIÈCES CHAUDES

- Gougère duxelle de champignons & Saint Nectaire
- Croque grison comté
- Samossa chèvre épinard ou Samossa poulet coco curry
- Crolesqui de risotto truffé
- Mini burger bœuf, raclette & oignons confits

LES MIGNARDISES

VARIE EN FONCTION DES SAISONS

- Tartelette fruit de la passion
- Choux craquelin confit framboise & crème pistache
- Dés de brownie noisette pécan & ganache montée légère au praliné
- Moelleux acidulé citron pavot
- Tartelette caramel & sa ganache vanille
- Assortiment de macarons