



LE COCKTAIL DINATOIRE

LE 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

LES PIÈCES FROIDES

- Cannelloni de patate douce, canard confit & moutarde au miel
- Eventail de saumon fumé, crepe roulée basilic
- Crevette marinée au citron, pétale de carotte, perles de Yuzu
- Brochette de melon, bille de mozzarella , pesto de menthe
- Tartelette aubergine confite et olive, pata negra, coriandre fraîche
- Opéra foie gras, pain d'épices & gelée de cerise noire
- Rouleau de grison au chèvre frais et ciboulette
- Thon mi cuit au sésame, purée de carotte gingembre en cassolette
- Carpaccio de saint jacques aux agrumes , salade de fenouil en cassolette

LES PIÈCES BUN'S

- Mini bagel magret fumé, brie, miel et roquette
- Wrap poulet façon césar
- Mini Club végétarien : poivrons, crème d'avocat

LES PIÈCES CHAUDES

- Fajitas de bœuf épicé
- Croque farandole de champignons et cheddar fumé
- Croustillant de saumon curry coco
- Samossa au boudin noir , chutney de mangue
- Cromesqui de risotto façon paella
- Mini burger sauce cacahuète
- Tartelette Saint Jacques sur fondue de poireaux

LES MIGNARDISES

VARIE EN FONCTION DES SAISONS

- Sablé breton, fraise & chocolat blanc
- Choux craquelin, crémeux citron & pointe de basilic
- Moelleux pistache, fraîcheur abricot
- Pépite chocolatée
- Tartelette vanille, caramel beurre salé & noix de pécan