



Cocktail déjeunatoire ou dînatoire

43,50€ TTC / personne

39,17 € HT / personne

minimum de 30 personnes



SAISON PRINTEMPS - ETE 2022

Nos pièces cocktails

20 pièces à choisir parmi ces propositions

Les pièces Froides

Les toasts : foie gras fumé au bois de hêtre / caviar d'aubergine japonaise / rillettes de poisson aux oeufs de poissons volants

Les assortiments : Mini tortilla / canapés salés

Les mini club sandwich : au poulet et cheddar / au saumon et tzatziki

Les verrines : de chèvre frais, caramel de betterave / de tartare de concombre à la menthe et baies roses / de tzatziki de concombres / de rougail de tomates et queue d'écrevisses aux épices

Les tartares : de saumon à la mandarine / de daurade, saveur mangue & ananas / de thon à l'huile de sésame torréfié / d'avocat, chantilly au paprika

Cannelloni de courgettes au thon, sauce cocktail au cognac

Brochette de tomate cerise, façon pomme d'amour

Rillettes de crabe, sauce béarnaise

Briochin foie gras & figue

Mini navettes garnies

Taboulé revisité façon tajine

Les pièces Chaudes

Les brochettes : d'onglet de boeuf sauce poivre / de ris de veau crème moutarde

Les mini formats : brioche escargot en persillade / croque jambon fromage / hot dog

Crevette en chemise de pomme de terre

Accras de morue, sauce tomate épicée

Cromesquis de fromage, fourrés saveur citronnelle

Velouté de saison

Verrine escargot, crème de parmesan

Les pièces Sucrées

Les mini formats : rocher coco / calisson assortis / muffin chocolat

Mousse au chocolat noir

Panacotta fruits de la passion

Les assortiments : de mini canelé / de mini macaron / de petits fours sucrés

Les verrines : de fromage blanc et coulis de fruits rouges / de crème vanille / caramel beurre salé

Riz au lait crémeux au spéculos

Compote de pomme et son crumble

Tartare de fruits, sirop vanille

Tartelette caramel beurre salé

Eaux minérales & vin à discrétion

Café & Thé