

Cocktail dinatoire
42€/pers(sans service)
48€(avec service)

Assortiment de toast :

Toast grille de boudin aux oignons sur sa confiture
Roulé mexicain à la petite viande
Mini club sandwich de la mer
Blenis à la crème de thon, tapenade poivron et demi eouf de caille
Roulé chinois maison
Roulé saumon fumé, salade iceberg et sauce tartare
Verrine perle marine, tartare courgette, poivron et mascarpone tomate
Verrine mousse de betterave et mousse de chèvre frais au cumin
Verrine mousse d'avocat et compotée de tomate
Verrine de lentilles cuisinées, saumon mariné citron et crème ciboulette
Verrine de miettes de crabe et émincé de gambas au jus de citronnelle

Buffet « Découpe »

Jambon serrano
Foie gras mi-cuit entier et toast de pain grillé, confiture d'oignons et confit de figues
Saumon frais marine aux herbes et agrumes servi sur toast grillé et pipette de jus de citron

Buffet d'huîtres

Huîtres n°3 sur présentation « Barque », citron, vinaigre d'échalotes

Buffet « Plancha »:

Pétoncle persillade
Crevette thai
Anneaux d'encornet safrané

Mini brochette bœuf et crème balsamique
Mini brochette canard et crème framboise
Mini brochette poulet et sauce yakitori

Assortiment de toasts sucrés :

Verrine compotée fruit rouges et mousse griottes
Verrine mousse chocolat et mousse « façon brulée »
Mini baba au rhum chantilly
Mini tartelette chocolat
Mini tartelette pomme crumble