

COCKTAIL dinatoire

(14 euros/personne ttc non servi)

Faites le choix de 10 pièces

Tortillas à la compoté de légumes à la provençal

Roulé céréales à la petite viande mexicaine

Roule jambon Serrano et fromage frais

Pain aux fruits et rillettes

Roulé chinois

Banderilles espagnole (omelette poivron et oignon, olive noire et chorizo doux)

Pain suédois au saumon et crème ciboulette

Pain durum à la petite viande mexicaine

Petit pain jambon serrano et fromage frais

Toast grille au boudin noir et confiture d'oignons

Soupe de courgette et de chèvre frais du Poitou

Blenis thon catalane

Mini club sandwich

Verrine de guacamole et mousse de mozzarella

Mini boulgour à l'iranienne

Faites le choix de 5 pièces

Croustillant au chocolat

Mini moelleux au chocolat noisette

Mini tartelette citron meringué

Mini opéra

Mini tartelette chocolat caramel beurre salé

Mini baba au rhum chantilly vanille

Verrine de crème catalane et mousse chocolat

Mousse griottes et compotée de fraise

Verrine de pannacotta à la poudre de spéculos

Cocktails campagnards

La planche du charcutier

*Vous trouverez terrine de campagne, saucisson sec, rilette, chorizo viande
Le tout accompagné avec des cornichons, beurre et pain de campagne.*

* * *

Morceaux de pizza et flamenkuche

* * *

Les pains surprises terre et mer

* * *

Les réduits sucrés classiques

*Flan, brochette de choux mousseline, tarte pomme crumble, fondant
chocolat*

* * *

Cocktail 18€

A/Canapés salés

Sablé parmesan, crème de chèvre à la graine de moutarde et estragon

Mini club marin au saumon fume et crème de crevette

Mini Brioche au Saumon Fumé et crème de citron au gingembre

Mini Wrap bœuf fume, épinard, crème massale aux épices douces

B/Verrines salées

Verrine de lentilles cuisinées, saumon mariné citron et crème ciboulette

Tartare Courgettes au parmesan, crème de poivron

Mousse de tomate, mousse mozzarella, coulis pesto

céviché de dorade marinée aux aromates de la mer

C/Les Sushis

Maki cheese, bille de citron, chair de crabe

Nigiri saumon sauce terriyaki

D/Pièces sucrées

Tartelette citron meringuée

Tartelette tout Chocolat au caramel beurre salée

Mini Cup cake Framboise

Verrine pomme verveine et Crumble cannelle

Verrine mousse an au basilic

Plateaux cocktail aux choix

plateau petits choux douceurs salées (mousse jambon emmental fleur de paprika , mousse poulet tartare, mousse saumon fumé crème ciboulette, mousse gésier confiture d'oignon)

40 pièces/38€

plateaux wraps (fromages aux herbes jambon serrano, roulé mexicain, roulé saumon fumé crème aneth citron et salade iceberg)

48 pièces/28€

Plateau mini tapas (omelette oignon poivron piquée avec tranche de chorizo viande et olive noire à la grecque, tartine de pain grille ratatouille et caviar d'aubergine, tortilla et compotée de tomate, brandade de morue, mini paella froide)

32 pièces/42€

Plateau tradition (quiche lorraine (lardon et champignons), pizza (poivron, oignon, fromage) quiche 4 fromages,)

60 pièces/25€

Plateau mini pain burger (foie gras confit de figue, jambon fume brousse de brebis, des de saumon fumé sur mascarpone à la tomate confite)

50 pièces/60€

Plateau de mini verrine (rilette de saumon pesto, tartare de légumes crème de chèvre à l'huile d'olive, trio de caviar de légumes)

40 pièces/50€