

Cocktail

(25€/personne sans service)

Assortiment d'amuse bouches salés: (10 /pers)

Petite navette briochée à la rillette d'oie et chorizo vêla
Duo de blinis à la graine de pavot et rillette de maquereaux moutarde
Comme une baguette tranchée, viande de bœuf, sauce tartare, copeau de brebis
Toast de foie gras mi- cuit à la confiture d'oignons
Roule de volaille curry et jeune pousse d'épinard
Pain bretzel à la crème de citron gingembre au saumon fume maison
Verrine de mousse de gésiers et confit d'oignons rouge au miel
Roulé à la petite viande mexicaine et poivron
Roulé asiatique maison (sushi)
Croquemonsieur savoyard
Sable parmesan, crème de chèvre à l'estragon et graine de moutarde

Petits bocaux (chaud) : (2/pers)

Encrassé de pomme de terre et joue de bœuf à la bordelaise
Semoule provençale et poisson parfum « tajine »

Plateau de trois fromages en morceaux et pain aux fruits

Assortiment d'amuse bouches sucré : (5/pers)

Petit chou mousseline enrobé de chocolat
Mini tarte crème de caramel et ganache chocolat
Mini tarte citron meringuée
Verrine panacotta et fruits vanille triple sec
Verrine de mousse praline et coulis chocolat pistache