

CARTE PIECES COCKTAIL

Pièces froides

- Verrine, chantilly de foie gras sur crumble de pain d'épice et chutney de figue
- Verrine, mascarpone de poivron et crumble de chorizo
- Verrine mascarpone de poivron (végétarien)
- Verrine, mousse de betterave pomme et noix (végétarien)
- Verrine, tartare de tomate feta basilic (végétarien)
- Verrine, thon sur légumes confits
- Verrine thon abricot
- Verrine, tiramisu de saumon
- Verrine, crémeux de St Jacques carotte pomme
- Verrine, ile flottante d'asperge (végétarien)
- Verrine Gaspacho de tomate (selon saison) (végétarien)
- Verrine gaspacho de melon (selon saison) (végétarien)
- Verrine panna cotta de frois gras confits d'oignons et pomme flambée
- Verrine panna cotta de homard et crevette flambée au cognac
- Cuillère tartare de saumon
- Cuillère carpaccio de St Jacques au pesto
- Navette au magret fumé
- Navette au saumon fumé
- Navette Tex Mex
- Navette aux crudités (végétarien)
- Mini burger au saumon
- Wrapp
- Canapé tapenade de poivron et involtini
- Canapé de foie gras pastille de chocolat noir
- Tomate cerise caramélisée aux herbes de Provence sur brochette (végétarien)
- Bouquet (pique tomate mozzarella) (végétarien)
- Bouquet (Œuf de caille concombre) (végétarien)
- Bouquet (melon jambon cru) (selon saison)

Un devis pourra être établi sur simple demande et selon choix.



Pièces chaudes

Mini cheeseburger

Mini burger aux légumes et cheddar (végétarien)

Mini burger au foie gras

Tapas façon pizza

Tapas au saumon fumé

Tapas aux légumes (végétarien)

Mini quiche lorraine

Mini tarte au saumon

Mini tarte aux légumes (végétarien)

Mini tarte au fromage (végétarien)

Mini pizza (végétarien)

Feuilleté saucisse

Allumette au fromage (végétarien)

Croustillant escargot

Brioche escargot

Nos animations

-Foie gras poêlé sur pain toasté

-Découpe de jambon serrano et pain tranché

-Plancha, brochette de poulet sauce soja ; miel thym citron et provençale

-Plancha, Brochette de crevette et brochette de Saint Jacques à la mangue

-Huitres froides et chaudes

-Découpe et dégustation saumon gravlax

-Pain surprise mixte (10 personnes)

-Pain surprise Nordique (poisson) (8 personnes)

Pour vos cocktail déjeunatoire ou dînatoire :

-Planche charcutière, planche fromagère ou mixte (charcuterie hallal sur demande)

- Petites salades composées en contenant de 20 cl

Un devis pourra être établi sur simple demande et selon choix.



Pièces sucrées

- Mini cœur coulant chocolat
- Divers petits fours sucrés
- Verrine Normandie (vanille pomme caramélisée)
- Verrine tiramisu
- Verrine tiramisu framboise
- Verrine chocolat fruit de la passion
- Verrine pana cotta (framboise, fruits rouge ou fruit de la passion)
- Verrine forêt noire
- Verrine mousse chocolat
- Verrine façon tarte citron meringuée
- Cannelé
- Macarons
- Mini moelleux
- Chouquette
- Mini Brochette de fruits frais
- Cône de fruits frais



Animation

- Fontaine chocolat

