



*Panier de crudités sauces (ciboulette fromage blanc, anchoïade, aioli)*



## **Pièces Cocktail 2018**



- Rocher foie gras*
- Assortiment de cake olive, jambon, ...*
- Rouleau de printemps au magret fumé*
- Maki légumes saumon*
- Tomate cerise caramélisée, sésame*
- Blinis de saumon fumé ou sardines citron confit*
- Aumônière de grison à la pomme fruit*
- Pince d'aubergine brousse basilic*
- Radis noir crabe*
- Roulé de jambon au fromage frais*
- Roulé de saumon fumé au fromage frais*
- Mini pain bagna à ma façon*
- Wraps légumes poulet curry*
- Wraps légumes saumon fumé*
- Pipettes de Scampi mangue au punch*
- Pipette de poulet ananas au punch*
- Brochette de tomate Moza*
- Brochette de mortadelle comté*
- Cookie parmesan : crème de jambon ou crème de fromage frais ciboulette*
- Buns de brandade tomate confite*
- Cannelons de courgette crabe*
- Club de pain d'épices gorgonzola céleri*
- Macaron salés (tomate basilic, champagne rosé, truffe, foie gras)*
- Club de jambon, poulet, St Morêt ciboulette, Jambon cru...*



## **Pièce chaude**

- Mini burger 2.20€ pièce*
- Mini hot dog 1.80€ pièce*
- Mini croque Moza olives 1.80€ pièce*
- Crevette Panée 2.20€ pièce*
- Mini croque monsieur 1.90€ pièce*
- Tempura de langoustine 2.20€*
- Samoussa de crabe ou agneau ou chèvre miel basilic Croquette de crabe 2.20€*





## Verrines

- Taboulé de crevettes
- Tartare de saumon, mangue, gingembre
- Guacamole, gelée de tartare, crabe
- Mini ratatouille crumble de parmesan



- \* planche de charcuterie chiffonnade et ses condiments
- \* planche de saumon fumé chiffonnade Maison beurre blinis
- \* planche terrine de foie gras croûtons
- \* planche de fromages

## Dessert :

- Tiramisu citron
- Blanc mangé citron framboise
- Salade de fruit à la menthe poivrée
- Salade de fraises à la verveine
- Crumble de pêche romarin
- Mini tartelette aux fruits
- Mini tartelette citron
- Crème carambar
- Crème Nutella



Prix pièce cocktail : 1.20€ la pièce

Panier de Crudités avec 2 sauces : 3.50€/pers

Pièce chaude : 1.90€ à 2.20€ la pièce

Prix Verrines : 2.50€ pièce

Prix Verrines dessert: 2.50€ pièce

\*Planche (50gr/pers) : 4.60€/pers (équivalent à 5 pièces)

Pour un Apéritif prévoir entre 4 / 6 pièces

Pour un repas dinatoire prévoir minimum de 15 pièces salés et 4 pièces sucrées