

Pièces Cocktail 2020

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

Rocher foie gras

Milles feuilles de pain d'épices 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

Blinis de tataki de saumon bille de citron

Aumônière de grison à la pomme fruit

Pince d'aubergine brousse basilic

Radis noir crabe

Roulé de jambon au fromage frais

Roulé d'omelette saumon fumé au fromage frais

Mini pain bagnat à ma façon

Wraps légumes poulet curry

Wraps légumes saumon fumé

Pipettes de Scampi mangue au punch

Pipette de poulet ananas au punch

Pipette de melon au muscat

Brochette de tomate Mozzarella

Brochette de grison comté

Thon pané aux graines de sésame crème wasabi

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....

Roulé de carotte petit pois frais

Crostini de magret manchego confiture

Buns mousse de jambon comté

Sablé à l'huile d'olive mousse de fromage frais tomate séchée



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€*
- Mini vol au vent de brandade, ou crevette citronné 2.20€*



Verrines

- *Taboulé de crevettes*
- *Tartare de saumon, mangue, gingembre*
- *Guacamole, gelée de tartare, crabe*
- *Mini ratatouille crumble de parmesan*
- *Tomate cerise mozzarella burrata basilic*
- *Tartare de crabe gingembre mousse d'avocat*
- *Antipasto d'aubergine tomate (aubergine confite tomate)*



- *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 salées ou sucrées : 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