

# Cocktail apéritif salé



## 2 Pièces aux plateaux

Poulet curry sur biscuit

Tartelette du chef



### Le gout de l'Italie :

sublimez votre focaccia – tout tiède – avec les garnitures méditerranéennes (pesto, tomate confite, roquette, olive, artichaut mariné, mozzarella, tomate cerise)

Avec l'animation focaccia :  
Jambon Serrano entier à la découpe\*  
Grande Reserve affinage 18 à 24 mois



### Le Sud-Ouest (découpe de foie gras) :

Foie gras mi-cuit

pain d'épices et toast, chutney figues,  
noix et pommes granny





**La Baltique** (découpe de saumon) :  
le Gravlax revisité  
une explosion d'herbes aromatiques  
parfumées au pastis.  
Pain nordique et ses mini blinis tiède

**Le goûter salé** animation gaufres salées :

Champignons : Œuf de caille et siphon aux champignons

Crevette : Mousse d'avocat et crevette

Jambon : Jambon cuit et caviar d'aubergine



# 10 pièces salés

Nappage, verrerie et décoration

Serveur et cuisinier professionnelles (service 3h)

## Prix 22€ / pers

Prix pour minimum 80 personnes.  
Prix hors boissons et hors mobiliers