

Cocktail dînatoire

2 Pièces cocktail aux plateaux

Poulet curry sur biscuit
Wrap tomate, pastrami de bœuf



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



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



2 Pièces tièdes

Chausson aux bœuf et légumes

Tartelettes du chef : Légumes de soleil & Lorraine

Le Sud-Ouest (découpe de foie gras) :

Foie gras mi-cuit

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



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

Quand la « Terre » rencontre la « Mer »

- c'est chaud - animation brochette :

Terre : (Fines tranches de bœuf mariné...)

Mer : (Noix de St Jacques...)



Plateau de 5 fromages et pain

Assortiment de mignardises

16 pièces salés - fromages - 3 desserts

Nappage, verrerie et décoration

Serveurs et cuisiniers professionnelles (service 3h)

Prix 38€ / pers

Prix pour minimum 50 personnes.

Prix hors boissons et hors mobiliers