

COCKTAILS DINATOIRES

(A partir de 15 pers – à emporter et sans service)

CHOIX N°1

10 PIECES SALEES

MINI CLUB SANDWICH AU SAUMON 1/PERS

VERRINES 1/PERS

Mousse de thon, chèvre et tomate confite
Tartare de saumon à l'aneth et au citron
Crumble de foie gras à la mangue
Guacamole, crabe & chips de betterave
Caviar d'aubergine, ricotta et coppa
Crumble de chèvre, tomates confites et pistou
Rillettes aux 2 saumons
Hummus, pois chiches à la marocaine
Salade de petites seiches, petit salé et vinaigre balsamique
Mousse de chèvre, avocat et saumon fumé
Caviar de poivrons rouges, ricotta et citron confit
Billes de melon au porto (juillet et aout)

TOASTS 2/PERS

Saumon fumé, crème aux herbes
Foie gras, chutney sur pain d'épices
Tomme confiture de cerise noire
Chèvre frais aux 5 baies, radis rose
Tapenade, tomate confite & fève

COUPELLES 1/PERS

Mini rouleaux de printemps
Carpaccio de bœuf thaï
Roulé d'aubergine à la ricotta et menthe fraîche
Gambas, guacamole
Mini carpaccio de saumon, baies roses, coriandre et citron vert

WRAPS 1/PERS

Petits légumes grillés à la plancha, chèvre et basilic
Poulet, sauce blanche, coriandre et menthe fraîche
Saumon fumé, guacamole, oignons et coriandre

TARTES SALEES 2 /PERS

Pissaladière
Pizza
Quiche lorraine
Courgettes et saumon (ou poireau et saumon)
Ravioles, oignons, lardons et crème fraîche
Tomate, moutarde à l'ancienne et jambon Serrano
Epinards et chèvre
Oignons et chorizo
Quatre fromages

MINI SANDWICHS BAGUETTES 2/PERS

Terrine de foie de volaille, confit d'oignons
Saumon fumé, sauce blanche aux fines herbes, salade, alphafa
Jambon Serrano, tomate confite, parmesan, roquette
Roastbeef, moutarde et cornichons

4 PIECES SUCREES

MINI FONDANTS AU CHOCOLAT (OU MINI FONDANT A LA CREME DE MARRON)

MINI CANNELE AU RHUM NEGRITA

ASSORTIMENT DE MACARONS

VERRINE MOUSSE DE FROMAGE BLANC AU COULIS DE MARRON
(OU FRAMBOISE OU CITRON)

Possibilité d'autres verrines à la demande

MENU 18 € / PERS

CHOIX N°2

13 PIECES SALEES

SABLE AU PARMESAN 1/PERS

MINI CLUB SANDWICH AU SAUMON 1/PERS

VERRINES 1/PERS

Mousse de thon, chèvre et tomate confite
Tartare de saumon à l'aneth et au citron
Crumble de foie gras à la mangue
Guacamole, crabe & chips de betterave
Caviar d'aubergine, ricotta et coppa
Crumble de chèvre, tomates confites et pistou
Rillettes aux 2 saumons
Hummus, pois chiches à la marocaine
Salade de petites seiches, petit salé et vinaigre balsamique
Mousse de chèvre, avocat et saumon fumé
Caviar de poivrons rouges, ricotta et citron confit
Billes de melon au porto (juillet et aout)

ASSORTIMENT DE SUSHIS 1/PERS

TOASTS 2/PERS

Saumon fumé, crème aux herbes
Foie gras, chutney sur pain d'épices
Tomme confiture de cerise noire
Chèvre frais aux 5 baies, radis rose
Tapenade, tomate confite & fève

WRAPS 2/PERS

Petits légumes grillés à la plancha, chèvre et basilic
Poulet, sauce blanche, coriandre et menthe fraîche
Saumon fumé, guacamole, oignons et coriandre

COUPELLES 1/PERS

Mini rouleaux de printemps
Carpaccio de bœuf thaï
Roulé d'aubergine à la ricotta et menthe fraîche
Gambas, guacamole
Mini carpaccio de saumon, baies roses, coriandre et citron vert

TARTES SALEES 2 /PERS

Pissaladière
Pizza
Quiche lorraine
Courgettes et saumon (ou poireau et saumon)
Ravioles, oignons, lardons et crème fraîche
Tomate, moutarde à l'ancienne et jambon Serrano
Epinards et chèvre
Oignons et chorizo
Quatre fromages

MINI SANDWICHS BAGUETTES 2/PERS

Terrine de foie de volaille, confit d'oignons
Saumon fumé, sauce blanche aux fines herbes, salade, alphafa
Jambon Serrano, tomate confite, parmesan, roquette
Roastbeef, moutarde et cornichons

5 PIECES SUCREES

MINI TARTELETTE AUX FRUITS (CITRON, KIWI, ANANAS, FRAMBOISE)

MINI CANNELE AU RHUM NEGRITA

ASSORTIMENT DE MACARONS

VERRINE MOUSSE DE FROMAGE BLANC AU COULIS DE MARRON
(OU FRAMBOISE OU CITRON)

VERRINE SALADE DE FRUITS FRAIS AU SIROP DE GINGEMBRE

MENU 22, 50 € : PERS

CHOIX N°3
14 PIECES SALEES

BLINI 1/PERS

Saumon fumé, crème aux herbes
Tarama

VERRINES 2/PERS

Mousse de thon, chèvre et tomate confite
Tartare de saumon à l'aneth et au citron
Crumble de foie gras à la mangue
Guacamole, crabe & chips de betterave
Caviar d'aubergine, ricotta et coppa
Crumble de chèvre, tomates confites et pistou
Rillettes aux 2 saumons
Hummus, pois chiches à la marocaine
Salade de petites seiches, petit salé et vinaigre balsamique
Mousse de chèvre, avocat et saumon fumé
Caviar de poivrons rouges, ricotta et citron confit
Billes de melon au porto (juillet et aout)

MINI CLUB SANDWICH AU SAUMON 1/PERS

TOASTS 1/PERS

Saumon fumé, crème aux herbes
Foie gras, chutney sur pain d'épices
Tomme confiture de cerise noire
Chèvre frais aux 5 baies, radis rose
Tapenade, tomate confite & fève

ASSORTIMENT DE SUSHIS 1/PERS

WRAPS 2/PERS

Tomate, chèvre et basilic
Poulet, sauce blanche, coriandre et menthe fraîche
Thon, oignons, sauce blanche et coriandre
Saumon fumé, guacamole, oignons et coriandre

TARTES SALEES 2/PERS

Pissaladière
Pizza
Saumon poireaux
Quiche lorraine
Flamenkuche
Courgettes et saumon
Ravioles, oignons, lardons et crème fraîche

COUPELLES 2/PERS

Mini rouleaux de printemps
Carpaccio de bœuf au basilic, parmesan
Gambas, guacamole
Mini carpaccio de saumon, baies roses, coriandre et citron vert

MINI SANDWICHES BAGUETTES 2/PERS

Terrine de foie de volaille, confit d'oignons
Saumon fumé, sauce blanche aux fines herbes, salade, alphafa
Jambon Serrano, tomate confite, parmesan, roquette
Roastbeef, moutarde et cornichons

6 PIECES SUCREES

MINI FONDANTS AU CHOCOLAT (OU MINI FONDANT A LA CREME DE MARRON)

MINI TARTELETTE AUX FRUITS (CITRON, KIWI, ANANAS, FRAMBOISE)

MINI CANNELE AU RHUM NEGRITA

ASSORTIMENT DE MACARONS

VERRINE MOUSSE DE FROMAGE BLANC AU COULIS DE MARRON
(OU FRAMBOISE OU CITRON)

VERRINE SALADE DE FRUITS FRAIS AU SIROP DE GINGEMBRE

MENU 25 € : PERS