

Cocktail dînatoire 15, 18 ou 24 pièces par personnes:

Pièces salées:

Pièces froides

Variation d'amuses-bouches

Pain fougasse tomate confite et fromage de brebis

Pain noir fromage frais et œufs de truite

Mini blini saumon fumée et sa mousseline citronnée

Magret de canard sur pain maïs et griottine

Pain viennois pêche 4 épices et foie gras

Pain campagne rilette de cabillaud aux poivrons rouges

Canapé délice de courgettes et tomates marinées

Concassé de tomates ciboulette et crottin de chavignol

Mini-crêpe sarrasin fromage et flétan

Moelleux aux figues et chiffonade de jambon

Pain à la tomate, soubressade et noix

Mini galette à la polenta et crevette sushi

Mini galette saumon et crème d'asperge

Mini brioche aux légumes grillés et parmesan



Les bouchées gourmandes:

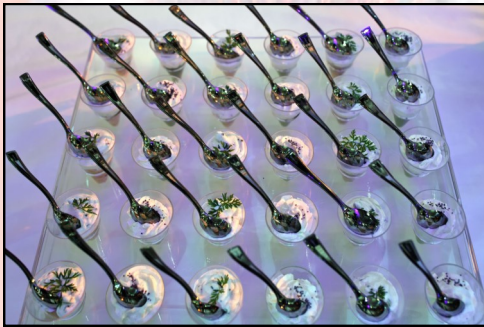
Mini wraps au saumon gravelax / Mini club sandwich poulet

Les Cuillères du Chef:

Tartare de daurade aux agrumes / Tartare de légumes aux saveurs d'orient

Les Verrines:

Saumon confit à l'aneth et concombres marinés / Guacamole et espumade citron vert



Pièces chaudes:

Brochette de saumon

Accras de morue

Nems aux légumes

Mini brochette poulet tandoori

Samoussa curry

Votre plat chaud servi en chaffen-dish (à partir de 80 pax)

Poulet au curry ou curry thaï de saumon au lait de coco

Accompagné de riz parfumé



Pièces sucrées:

Assortiments de Macarons

Tartelette mangue passion

Mini Bigoudin et mini Montmartois

Carré opéra et mini duc d'Orleans

Verrines pomme caramel et passion mangue

Mini tarte tatin et baguette abricot

Barquette aux deux framboises

Mini cannelé de Bordeaux

Tiramisu fruits rouges

Mini éclairs café et chocolat

Verrines tout choco et framboise mascarpone

Choux vanille et mini parisien