NOS COCKTAILS
Froids

FAIT MAISON

Pièces cocktail froides (selon saison et quantité)
6 pièces (5€) / 10 pièces (8€)

- Verrines ou cuillères chinoises :
  - Ganache foie gras, pomme caramel et pain d'épices
  - Tartare de saumon fumé, crème citronnée
  - Mousseline de betterave, pomme granny et noix
  - Gambas à la mandarine et petits légumes
  - Fraîcheur de tomate et basilic
  - Fraîcheur de concombre à la ciboulette
- Mini-brochettes :
  - Tomate cerise, fromage, jambon cru
  - Mozzarella, concombre, jambon blanc
  - Carotte, champignon, gruyère
- Mini-canapés classiques : Saumon, oeuf de caille, asperge, thon, crevettes, boursin, foie gras, fromage frais, crabe, charcuterie
- Pain surprise : Poissons / charcuterie / fromages
  40 pièces (16€) / 72 pièces (26€)

NOS COCKTAILS
Chauds

FAIT MAISON

Pièces cocktail chaudes (selon saison et quantité)
(20€ / kg)

- Mini-quiches : Bacon, fromage, saumon, chorizo, jambon, pizza, poulet, etc...
- Mini-brochettes :
  - Caille marinée, poivron
  - Poulet, poivron tandoori
  - Saint-Jacques, canard
  - Gourmandise de lard, pruneau et abricot

Petits fours sucrés
(1€ / pièce)

- Assortiment de petits fours sucrés de notre artisan pâtissier.

Photos non-contractuelles

Ne pas jeter sur la voie publique

NOS ANIMATIONS CULINAIRES
Prestation complète

FAIT MAISON

Prestation d'environ 1h :
matériel, cuisinier, service, mets
(3€ / personne)

- Les chaudes :
  - Foie gras poëlé, pain d'épices, confiture
  - Saint-Jacques, canard, sauce douce
- Les froides :
  - Saumon fumé, toast, beurre, citron
  - Jambon de pays, toast, comté, beurre
  - Foie gras fermier, brioche, toast, chutney
  - Huîtres n°3, sauce vinaigrette
- Les sucrées :
  - Fontaine à chocolat, noir et lait, fruits de saison, bouquets de bonbons, chantilly, crème anglaise

(4€ / personne)