

COCKTAIL DINATOIRE

34€ PAR PERSONNE

LES CANAPES FROIDS

Tomate cocktail et chèvre frais
Toast de saumon fumé
Rémoulade de céleri au haddock
Rillettes de canard
Gougère au fromage
Croustille au jambon cru de pays
Toast de parfait de foies de volaille
Velouté ou gaspacho de saison
Toast de terrine campagnarde
Tartare de poisson aux câpres
Dés de saumon Gravlax, crème de gingembre
Rillettes de thon, jardinière de légumes

LES CANAPES CHAUDS

Goujonnette de bréchet de volaille
Mini croque-Monsieur
Feuilleté d'escargot
Aileron de volaille, retour d'Asie
Mini quiche Lorraine
Accras de morue
Tempora de crevettes, sauce tartare
Feuilletés aux saucisses
Feuilletés aux anchois
Samossa d'agneau
Feuilletés au fromage
Mini cake aux olives

****  ****

ASSORTIMENT DE FROMAGES

Canapé de chèvre cendré, crottin de chèvre, mini brochette de comté, cervelle des Canuts

****  ****

MIGNARDISES

Tartelette au citron meringuée	Brochette de fruits frais
Mini éclair au caramel beurre salé	Mini millefeuille
Verrine de panacotta au fruit de saison	Chessecake
Verrine de mousse au chocolat noir d'agrumes	Tartelette au chocolat aux zestes
Verrine de tiramisu	Financier au miel et pistache
Gâteau au chocolat fondant, fruits du mendiant	Succès praliné

Prix Nets et service compris