



Cocktail



Nos verrines salées froides (1,5€/pièce):

Gaspacho vert, écrevisses et zestes combawa

Crumble de Haddock aux noisettes grillées

Smoothie de betterave rouge, framboise et citron vert

Verrine à l'italienne : mousse ricotta au balsamique blanc, tomates confites

Tartare de bœuf aux saveurs Thaï

Tartare de saumon fumé et citron confit

Nos verrines salées chaudes (1,6€/pièce):

Cassolette d'escargots de Bourgogne et champignons en persillades

Crème de topinambour à l'huile de truffe

Velouté de potiron, dés de foie gras et lait d'amande

Nos bouchées froides (1,5€/pièce):

Choux mousse de foie gras et crumble aux figues

Mauricette de magret fumé et moutarde de Meaux

Bouchée de carotte crue, fromage frais et crabe à la coriandre

Sushi de jambon fumé au chèvre

Mini pomme d'amour de tomates cerise

Mini pince à linge de radis noir, truite fumée et herbes

Cône mousse de Philadelphia au curry vert

Nos bouchées chaudes (1,6€/pièce):

Friand

Mini quiche tomates mozzarella

Mini burger

Croustillant de chèvre et fruits sec, miel de châtaignier

Croque au saumon fumé

Quiche aux cèpes à l'huile de truffe



Nos sucrés (1,5€/pièce):

Nos verrines :

Mini liégeois de fruits de saison

Mousse de fromage blanc aux zestes de citron vert, crumble

Minestrone de fruits frais, coulis de lait de riz à la vanille

Crèmeux de Mars, crème fouettée

Pana cotta au Limoncello, compotée de fruits rouge

Nos bouchées :

Choux garnis au choix (café, vanille, chocolat, caramel ou pistache)

Crumble de fruits de saison

Financier à la noisette grillée

Brochette de fruits frais

Tartelette framboise, éclats de pistache

Service non compris, prix TTC