

COCKTAIL « CONTEMPORAIN »



Compositions salées froides :

Tartine de foie gras frais de canard au pain d'épices
Brochette de gravelax de saumon aux pois gourmands
Cassolette de jambon persillé de Bourgogne, céleri en rémoulade
Briochin de volaille pochée, fine gelée d'estragon
Verrine de cocktail de crevettes aux suprêmes d'agrumes
Milk shake de céleri et lard fumé
Gaspacho de tomate au basilic
Blinis de saumon fumé au citron vert
Epoisses affiné au Marc de Bourgogne sur pain aux noix

Petites pièces salées chaudes :

Navarin d'agneau et brunoise de légumes de saison
Feuilleté charcutière
Brochette de jambon et ananas caramélisé
Cassolette de volaille à la crème et au curry
Cassolette de pétoncles au pistil de safran

Sucrées et mignardises :

Mini dôme pistache
Nid caramel
Pyramide chocolat
Mignon coco
Mousse mangue
Mini tartelette aux fraises
Mini tartelette au kiwi
Mini tartelette aux framboises



« Sur le pouce »
« En apéritif »

5 pièces 9.00 € TTC
10 pièces 18.00 € TTC

« Apéritif prolongé »
« Le Dînatoire »

15 pièces 27.00 € TTC
20 pièces 35.00 € TTC

COCKTAIL « TENUE DE SOIREE »

Compositions salées froides

Verrines

Tartare de noix de saint jacques, fine gelée de clémentine
Mousseline de carottes et gingembre au pop corn
Crevettes « bouquet », minestrone de mangue et ananas au poivre de séchuan

Mini brochettes

Volaille au curry et poivron rouge
Magret de canard tandoori et polenta
Bœuf « Charolais » à la gelée de Gevrey Chambertin
Saumon fumé d'Ecosse et mozzarella au pesto

Cuillères

Terrine de foie gras frais de canard et pain d'épices
Langoustines et concassée de tomate au basilic
Chair de crabe et suprêmes d'agrumes
Crumble de foie gras frais de canard, chutney de rhubarbe



Compositions salées chaudes

Cassolettes

Lotte snackée, crème au chorizo
Escargots en fricassée, meurette au Gevrey Chambertin
Mignon de veau aux épices douces
Noix de saint jacques au beurre nantais

Verrines

Crème Dubarry à l'huile de truffes
Bisque de crustacés
Potage St Germain

Compositions sucrées

Macaron pistache
Macaron vanille
Coque menthe chocolat
Croustillant framboise
Douceur café
Millefeuille chocolat
Boule croquante au café
Crème brûlée caramel en verrine
Fraises et pain d'épices en verrine



« Sur le pouce » 5 pièces 13.15 €
« En apéritif » 10 pièces 23.45 €

« Apéritif prolongé » 15 pièces 34.80 €
« Le Dînatoire » 20 pièces 46.30 €