



Cocktail et vin d'honneur

Cocktail apéritif

Minis tartelettes aux légumes confits 2 par pers

Gougères 3 par pers

Feuilletés emmenthal et fleur de thym 2 par pers

Pain nordique au saumon fumé 2 par pers

Mini croque à la Dijonnaise 2 par pers

OU

Verrine avocat au crabe crème aigrette 1 par pers

Verrine gaspacho au chèvre frais et croûton de tapenade 1 par pers

Gougères 2 par pers

Feuilletés emmenthal et fleur de thym 2 par pers

Pain de campagne et rillettes de saumon fumé 3 par pers

OU

Pain suédois au saumon fumé 2 par pers

Minis croques aux tomates confites 2 par pers

Panier de minis légumes sauce aux herbes

(Carottes, courgettes, concombres, radis)

Verrine gaspacho croûton de tapenade 1 par pers

Verrine avocat au crabe crème aigrette 1 par pers

Pain de campagne 4 par pers

Guacamole, rillettes de saumon, confinade de tomate

OU

Pain Nordique au saumon fumé 2 par pers

L'Amuse Bouche

Minis croques à la Dijonnaise 2 par pers

Panier de minis légumes sauce aux herbes

(Carottes, courgettes, concombres, radis)

Pain arc en ciel 4 par pers

(Les pains arc en ciel de belles couleurs très parfumés à la tomate, au curry et au thym citron)

Servis avec Guacamole, rillettes de saumon, confinade de tomate en bocaux.

(Les plats à base de saumon sont confectionnés avec du saumon fumé maison)

Verrine crème d'asperges vertes piment d'Espelette 1 par pers

Verrine cappuccino de champignons des bois chips de jambon cru

1 par pers

Ateliers

Découpe

Découpe jambon cru

Découpe saumon fumé

Découpe foie gras de canard maison

Cassolette

Cassolette d'escargots beurre de persil

Cassolette lotte et Saint-Jacques feuilleté pavot

Cassolette œuf de caille façon meurette

Plancha

Aiguillettes de canard marinées à la crème de balsamique

Mignon de porc à la graine de moutarde

Emincé de bœuf aux épices

Crevettes marinées à l'huile safranée

Friteuse

Empanadas, accras, beignet de crevette, beignet de légumes...