



Menu dinatoire avec plat chaud

Ananas de mini brochettes apéritives mini navettes et wraps assortis

Jambon de pays, concombre - saumon fumé avocat

Crevettes, curry-ananas - mousson de canard

Chorizo olive - poulet, crudités

Jambon blanc, emmenthal - chèvre –légumes confits

Tomates, mozzarella au pistou - fromage aux herbes-radis

Canapés assortis verrines assorties

Œuf de caille, tomate cerise - guacamole-tomates et crabe

Saumon fumé - tzatziki au saumon fumé

Saucisson sec - crème de poivron-féta

Jambon de pays

Tapenade, anchois

Chèvre amandes

Fromage frais œuf de truite

Mozzarella, crème de poivron

Bouchées chaudes

Feuilletés divers

Bouchée au fromage

Quiches

Mini nems

Pizzas assorties

Quiches au fromage, saumon, poireaux

Beignets de calamar

Mini saucisses et boudins antillais

Accras de morue

Planche de jambon de pays et ses gressins

Corbeille de légumes à croquer et leurs sauces

Tomates cerises, mini carottes, chou fleur, concombre, radis, sauce cocktail, tzatziki

Animations au buffet

Foie gras et ses toasts et chutneys

Gambas, filet de saumon au pistou et st jacques persillées grillées sur plancha

Boissons incluses pour l'apéritif

Soupe champenoise et punch, jus de fruits, coca-cola, perrier, eau plate

Plat chaud à déterminer, servi sur assiette à table

Filet mignon sauce forestière

OU

Confit de canard maison aux pleurotes

OU

Cuisse de canette au parfum d'orange

OU

Trilogie de la mer (sole, saumon, gambas) sauce safranée

OU

Aiguillettes de bœuf au fumet des vignes

OU

Suprême de pintade au parfum de framboise

OU

Aumônière de veau aux cèpes

Garniture à déterminer (1 féculent et deux légumes)

Salade panachée, plateau de fromages en buffet

Dessert au choix

Eau minérale plate et pétillante et café en libre service

Bordeaux blanc et rouge (1 bouteille pour 4 de chaque)