Gourmandises prestiges avec atelier et animation

Prix :14,20€

Canapés 5 : Amuse-bouche froids en 6 choix

Mini brioche au crabe, spirale d'asperge et jambon de parme, tartelette de crevettes et de légumes marinées, tomate cerise farcie monégasque, savarin salé au chèvre et larme de poivrons, brochette de melon au jambon pays, petit roulé de jambon de pays aux noix.

Verrine : 1 Verrine froide en 4 choix

Concombre féta à la crème de curry, italienne tomate mozzarella,

Guacamole au crabe, gaspacho de légumes

Assortiments sur le foie gras servi autour de vos invités

2 Gourmandises froides en 4 choix

Navette à la brioche de foie gras,

Brochette de foie gras sur bille de pomme granny,

Mille-feuilles de pain d'épices au foie gras,

Coupelle de macaron au foie gras au chutney de figues.

Assortiments sur le saumon servi autour de vos invités

3 Gourmandises froides en 5 choix

Mini frivolité de saumon fumé à l'aneth,

Maki d'artichaut au saumon fumé,

Cuillère de carpaccio de saumon aux agrumes,

Gravad lax de saumon scandinave,

Relais de l'Hermine

Croûton de saumon mariné sur nid de niçoise de légumes

Inclus :

Nappage des buffets, guéridons et serviettes cocktails

Service compris

(Mise en place, vin d’honneur, rangement)

Total : 11 Pièces par personne