



Cocktail dînatoire

Prix : 70,00€

L'apéritif :

Allumettes aux fromages

Brochette de tomates cerises et billes de mozzarella

Roulé aux graines de pavot

Kefta de poulet à la coriandre

Brochette thaï de crevettes

Picadillos farci à la morue fraîche

Pour commencer :

Guacamole et son tartare de thon au sésame

Cuillère cocktail de crevettes, brunoise d'avocats

Pomme de terre crème de morille et son magret de canard fumé

Roulé de jambon de Bayonne au chèvre doux

Foie gras mi cuit et son chutney de figues

Mini blinis de saumon fumé, crème d'aneth

Pour continuer

Mini burger

Kefta de poulet à la coriandre

Brochette de bœuf ananas

Macaron au foie gras

Brick de saumon à l'aneth

Tartare des îles au citron vert

Pour finir :

Mini pain perdu

Tiramisu aux deux chocolats

Verrine de pommes caramélisées

Brochette de fruits frais

Verrine de panacota aux fruits rouge

Mini moelleux au chocolat

Boissons

Pour l'apéritif :

Cocktail Mamie Cocotte

Pour le dîner

Blanc : Les Clairières 2012 Pouilly Fumé AOC

Rouge : Château Le Bourdieu Vertheuil 2007 Haut Médoc

Cru Bourgeois AOC

Rosé: Infiniment Rosé - Coteaux d'Aix en Provence AOC

Eaux et sodas à discrétion

Pour La soirée

2 verres d'alcools par personne