Menu Cocktail Dinatoire

Prix :67,00€

Les pièces froides

Papillon d'effiloché de tourteau et radis aux zests d'agrumes

Lingot de brebis et sa mousse truffée

Savarin citron aneth et cube de saumon mariné thaï

Sablé parmesan, compotée de tomate et Serrano

Verrine de mousse de courgette au basilic et crevettes au curry

Tomate en pomme d'amour

****

Les pièces boulangères

Mini pita de volaille à l'indienne

Navette de gambas à l'aïoli

****

Les bodegas de salades

Salade quai west (gambas & agrumes)

Salade césar

****

Les ateliers culinaires

3 ateliers au choix parmi notre liste d'ateliers

(Découpe de foie gras, découpe de serrano, atelier plancha, déclinaison de l'œuf, shooter du jardinier, bar à burrata, atelier poke bowls, découpe de poissons fumés et atelier wrap)

****

Le buffet de fromage

Assortiment de fromages affinés et son pain frais

(Comté, sainte maure cendré, fleur de tête de moine, fourme d’ambert, brie de meaux…)

****

Les pièces sucrées

Pièce montée (3 choux par personne, 3 parfums : chocolat, café, vanille)

OU

Buffet de mini desserts