



Menu Cocktail Dinatoire

Prix :70,00€

Les pièces froides

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

Dôme de gaspacho et mozzarella

Carpaccio de saint-jacques à l'huile de vanille bourbon

Toast croustillant mousse de brebis et magret fumé

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

Le Nectar Traiteur

(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