



Cocktail « GOURMAND » - Base 100 personnes

Prix :15,75€

Le cocktail gourmand est constitué de 12 pièces par personne soit 10 salées et 2 sucrées.

Ce cocktail comprend une partie très alsacienne mais aussi quelques originalités sous forme de minis contenants, renforçant ainsi les traditionnels canapés.

Les dégustations salées

- 2 Pains surprises campagne ronds ou Pains Louis XV (2 x 50 portions)
- 2 Pains longs aux noix (2 x 35 portions)
- 100 tartines de campagne au fromage blanc, oignons et jambon fumé
- 100 minis Mauricette cuite sur place et servies avec du filet de Bonite Extra
- 100 navettes briochées de saumon à l'aneth
- 50 roulades de melon et jambon de Parme
- 100 brochettes de tomate « cœur de pigeon » mozzarella et balsamique réduit
- 50 rillettes de thon aux oignons rouges
- 25 cubes de thon juste cuit au caviar japonais Tobiko et sésame grillé
- 50 harengs fumés acidulés à la pomme verte et pamplemousse
- 50 éfeuillés de saumon fumé au raifort
- 25 magrets de canard aux olives
- 25 pics Hawaïens de jambon blanc et ananas à la Nigelle
- 25 carpaccios de bœuf au parmesan et échalotes
- 25 duo de chorizo et Emmental sur un pain au malt

Une composition de légumes crus "Dips" à tremper dans des sauces d'accompagnement. (Sauce cocktail, guacamole, fromage blanc aux herbes)

Les dégustations sucrées

150 Mignardises d'entremets assortis et macarons

50 verrines de mascarpone aux fruits frais et coulis assortis