

# Formules cocktail

Prix :5,90€

* **Formule 6 pièces/pers** (5,90€)

2 petits fours chauds
2 canapés
2 pièces froides

* **Formule 8 pièces/pers** (7,90€)

2 petits fours chauds
2 verrines et cassolettes ou 2 beignets de gambas
2 canapés
2 pièces froides

* **Formule 10 pièces** (10,90€)

2 petits fours chauds
2 verrines et cassolettes ou 2 beignets de gambas
2 canapés
2 pièces froides
1 cassolette crème brûlée au parmesan
1 cassolette de Saint-Jacques aux cèpes

* toutes nos formules cocktails sont assortis

Petits fours chauds classiques

mini quiche lorraine

mini pizza

feuilleté jambon

feuilleté saucisse

mini bouchée au fromage

briochette à l'escargot

pruneaux bacon

mini tortillon

# Les Festins Normands

Petits fours chauds élaborés

mini burger bœuf, saumon, jambon fumé
mini brochette de volaille
gambas panées
gambas pommes de terre

Canapés

saumon, tarama
jambon fumé
saucisson sec
fromage blanc fines herbes
tomates oeuf dur
oeufs de lump
anchois

Pièces froides

mini crêpe roulée
mini bagel
croûtons : saumon, thon, carpaccio
mini navettes : jambon, mousse de foie, surimi
mini blinis foie gras

Verrines et cassolettes

moscovite de saumon
tartare de saumon
tartare de légumes
mousse de parmesan
tartare de tomates et concombre à la feta

**Pains surprise** (38 € les 60 pièces)

# Les Festins Normands

Produits de la mer
Fromage
Charcuterie

**Live cooking** (3,50 /pers. et par atelier)

Gambas poêlées gingembre
Dégustation de foie gras
Huîtres de Saint-Vaast-la-Hougue
Entrecote sauce aux poivres
Longe de thon rouge à la plancha

**Petits fours sucrés** (1,10€/p)

mini éclair
tartelette aux fruits
mini chou
mini paris-brest
mini salambo
mini macaron
mini fondant au chocolat