



Menu Tout Cocktail - Cocktail de 14 bouchées et 2 ateliers culinaires inclus

Petits plats chauds servis au buffet :

Poularde à la crème de truffe

Dos de cabillaud, émulsion de crustacés

Accompagné de pommes rattes au gros sel

Plateaux de fromages régionaux :

Saint Marcellin - St Nectaire - Comté

Petits pains spéciaux, noix et raisins confits

Buffet de dessert sous forme d'un cocktail :

Pièce montée de choux ou de macarons

Mignardises: opéra café, tartes aux fruits, dôme passion, gianduja

Brochettes de Fruits de Saison

Verrines exotique Caramel Spéculoos et mangue, Fraises Pistaches et vanille

Sucette comme un Snickers

Glaces et sorbets

Café