



## Cocktail

Prix :16,90€

**Cocktail 12 pièces par personne**

**4 Pièces froides/pers (6 variétés aux choix !)**

### **Nos brochettes**

Brochettes de billes de melon et jambon fumé

Brochettes ananas coco crevette et menthe

Brochettes de tomates Comté huile d'olive et pesto

Brochettes de gambas marinées et chorizo

### **Nos verrines**

Verrines de confiture de figues, pain d'épices, mousse de foie gras et 5 baies

Verrines de betteraves et mousse de chèvre

Verrines de brandade de poisson, pesto

Verrines de guacamole crevette et coco

### **Nos canapés**

Le fromager (3 fromages)

Le périgourdin (foie gras et canard fumé)

Le baltique (saumon fumé maison)

Le printanier (oeuf, jambon, tomate, asperge)

Le nordique. (flétan fumé)

Le Bayonne (jambon fumé)

Le Madagascar (crevette)

### **Nos navettes**

Navettes garnies mousse de saumon fumé et fromage frais

Navettes garnies fromage frais aux herbes et tomates confites

Navettes crème de poulet et curry

## **Nos cuillères**

Cuillères saumon et granny smith

Cuillères de tartare de Saint-Jacques, agrumes et passion

Cuillères de flétan, fromage frais au raifort et ratatouille

## **Les autres**

Milles feuilles de Comté, viande de grison et pesto

Croustades farcies à la crème de thon et ciboulette

Roulés carottes et fromage frais au raifort, crevettes et poivrons 3 couleurs.

## **ET**

### **4 Pièces chaudes/pers (6 variétés aux choix !)**

Cassolettes de poisson du moment sur lit de petits légumes, sauce crustacés

Cassolettes de rognons de veau à la crème et champignons

Brochettes de boeuf aux épices

Brochettes d'agneau aux herbes

Brochettes de poulet au curry et coco

Chèvres chauds aux herbes et raisins secs

Mini burger de dinde pannée, moutarde à l'ancienne et Pont l'Evêque

Samossa au chèvre et noix

Samossa au foie gras et confiture de figues

Croustades de pétoncles au beurre d'échalotes

Croustades d'escargots au beurre persillé

Brie au miel sur pain perdu

Toast de boudin noir sur foie gras et confiture de figues.

## **ET**

**Animation 4 pièces - 1 stand au choix !**

## **Stand Sud Ouest**

Foie gras poêlé croûton et sel de Guérande

Magret de canard poêlé au miel et à l'orange

Rognons de veau poêlés à la crème, ail et herbes fraîches.

Cassolettes de parmentier de canard

**OU**

## **Stand "Mer"**

Cascade d'huîtres, vinaigre d'échalotes et citrons.

Saumon fumé maison, crème à l'aneth et blinis.

Saint Jacques poêlées.

Langoustines poêlées.

\*Possibilité de mixer les stands ou de retirer des variétés. Glaçons compris !