Une idée de vin d'honneur...

Le bar à tartiner :

Confit de tomates, tapenade d'olive noir, guacamole, rillettes d'oie, mousse de canard, crème de boudin noir...

Accompagné de crostinis

***

Nos pièces cocktails :

Le pain nordique au saumon fumé artisanal

Le burger à la rillettes de chorizo

La tarte aux ravioles du dauphiné et magret fumé artisanal

La navette au confit de tomates et éclat de jambon cru

***

Nos shooters (à boire à la paille) :

Gaspacho de tomates

Soupe froide de carottes aux épices douces

***

L'atelier plancha :

Émincé de volaille mariné thym/citron vert, accompagné de tartare de légumes (servi en assiette cocktail devant vos convives)

***

Verrerie et service compris