Le vin d'honneur classique

Prix :12,00€

Olives aux herbes de Provence

Cacahuètes croustillantes

Fruits exotiques séchés

Pain de campagne surprise

Pétale de jambon cru, saucisson du pays, rillettes d'oie

Mini wrap

Chorizo et pesto

Canapés cocktails assortis sur plateau

Foie gras sur toasts et pain d'épice

Fromage onctueux aux fines herbes sur pain aux noix

Saumon fumé maison et beurre citronné sur pain de mie aux céréales

***

Les verrines

Mousse d'avocat et crevettes en cocktail

Les mises en bouche chaudes

Accras de morue

Feuilletés au gruyère

Saucisses en croûte dorée

Un atelier animé

Plancha de Saint-Jacques et crevettes marinées à l'aneth

***

A ce vin d'honneur classique, peuvent s'ajouter (40 à 60g par personne) quelques ateliers animés +3€ par atelier (40 à 60g par personne)

Village Fani

Atelier toasteur 1

Gratin de moules au cantal

Gratin de saucisses au vin rouge

Atelier toasteur 2

Mini croque-monsieur

Magret de canard fumé au pruneau

Atelier toasteur 3

Tartinette aux 3 fromages

Duo de légumes en mini gratin

Atelier wok 1

Émincé de poulet aux mini olives

Atelier wok 2

Ris de veau et quenelles aux morilles

Atelier wok 3

Crevettes pil pil

Escargots à la crème

Atelier plancha foie gras

Mini médaillon de foie gras au sel de Guérande et aux pommes fruits (40g/personne)

Atelier barbecue

Mini merguez

Mini chipolatas

Atelier plancha viande

Filet de bœuf

Filet de canard

émincé de volaille 60g/personne

***

Le vin d'honneur peut-être aussi imaginé par vos soins, ajusté à votre budget en fonction de vos souhaits.