



Menu Cocktail déjeunatoire ou dinatoire - 24 pièces

Prix :215,00€

8 pièces salées froides

Velouté de petit pois et caillé de brebis

Asperges blanches rafraîchies, sauce gribiche

Artichaut violet à la grecque

Dorade marinée à crue, pois chiche des Hautes-Alpes

Saumon Label Rouge confit, fenouil cuit et cru

Chair de tourteau, radis et citron vert

Tartare de boeuf minute

Pressée de volaille et foie gras de canard

8 pièces cocktail chaudes

Risotto aux asperges vertes et parmesan

Tourte pasqualine

Coquillages gratinés au beurre d'herbes

Goujonnette de sole, sauce tartare

Croustillant de homard et estragon

Pièce de veau confite, carotte et olives noires

OEuf de caille au plat, morilles au vin jaune

Foie gras poêlé, céleri et porto

8 pièces sucrées

Financier framboise/citron

Ducasse sur Seine

Tartelette fraise/rhubarbe

Eton mess cacao

Chouquette vanille/pécan

Cerise noire et pistache au jus

Croquant caramel/noisette

Sucette pomme verte/basilic

Paris-Brest cacahuète

Forfait Boissons inclus comprenant du Champagne, des vins, des eaux minérales & un soft par personne