



Cocktail

Le vin d'honneur

- 5 canapés : 7,00€/personne
- 10 canapés : 13,00€/personne
- 5 canapés + 2 cuillères + 2 verrines : 16,50€/personne
- 10 canapés + 2 cuillères + 2 verrines + 1 divers : 20,50€/personne
- 10 canapés + 3 cuillères + 3 verrines + 3 divers : 26,50€/personne

Canapés

- Saumon fumée & fromage frais citronné
- Crème de tomates séchées & chorizo
- Mousse de foie gras & pistaches
- Tapenade de poivrons & brebis
- Rillettes de thon aux agrumes
- Avocat & crevettes au sésame
- Betterave & fromage frais

Cuillères

- Crème de fromage persillé & légumes confits
- Roulés de truite fumée à la framboise & crème d'aneth
- Boudin noir & pommes caramélisées
- Mini samoussa & sauce mangue
- Accra de morue, sauce aigre douce

Domaine du Grand Duc

- mini kefta

- falafel & houmous

Verrines

- Tempura de gambas & chutney de mangue

- Brochette de poulet & tzatziki

- Guacamole & crevettes marinées

- Gambas aux épices cajun & sauce cardinalisée

- Taboulé libanais

Autres

- Mini croques monsieur

- Petit gâteau noix & roquefort

- Petit gâteau crabe & ciboulette

- Wrap de poisson fumé & crème à l'aneth

- Wrap jambon cru & pesto

COCKTAIL DINATOIRE HAUT DE GAMME

Salé

- 10 canapés : 20,00€/personne

- 5 canapés + 2 cuillères + 2 verrines : 22,00€/personne

Canapés

_ Bonbon de foie gras & gelée framboise-porto

_ Canapé de truite fumée & crème à l'aneth

_ Pincette de volaille façon tex-mex

_ Tartelette chèvre & oignons confits

_ Bœuf rôti & crème au raifort

_ Nougat de volaille aux pistaches

Cuillères

_ Carpaccio de St jacques à la betterave

_ Conchiglioni farcis au chèvre, noix & citron

_ Arrancini de risotto au romarin & coulis de tomates

_ Croustillant de canard confit & sauce hoi sin

_ Mangue & crabe épicé

Verrines

_ Tartare de saumon à la tahitienne

_ Salade de crabe au sésame

_ Brochettes de poulet au satay

_ Crumble chèvre, figue & jambon de parme