



Cocktail et plat chaud à 36.00 euros par personne

Prix :36,00€

Cocktail

1 cup cake au chorizo et sa crème curry

1 sucette de tomate cerise aux 2 sésames

1 verrine de volaille au mojito

1 mini club sandwich norvégien au saumon

1 mini cône coloré au pesto

Cuillère de betterave a la framboise et son cube de filet mignon fumé rôti et huile de noisette

Bruschetta de chèvre et miel aux pruneau et abricots

Plancha

1 Brochette de volaille marinée et 1 Brochette de gambas marinée

Option animation

Bar a légumes 4,20 suppléments

OU

Atelier huitre : 4.50 suppléments - Ouverture devant les invités, avec vinaigre échalote et citron présenter en barque ou autre support sur glace

OU

Atelier découpe de jambon :4,80 suppléments (minimum 75 personnes) - Découpe de jambon devant les invitées avec différents condiments et pain

OU

Atelier découpe de saumon :4.30 suppléments - Découpe de saumon cru avec différentes marinades et herbes et aromates

OU

Atelier tartinade :4,10 suppléments - Différents pains et 5 tartinades aux choix

Crème de poivron aux sésames croquants

Volaille au curry

Rillettes de cabillaud

Tartare de tomate

Beurre de mojette

Mousse de carotte aux cumins

Rillette de saumon aux algues

Rillette de veau à l'estragon

Houmous de lentilles de corail et carotte coriandre

Chèvre frais ciboulette échalotte

Rillette de maquereau fumée aux poivres

Tapenade d'asperge

Nouveau ! Ricotta au miel et tomate

Crème de petit pois

Beurre d'anchois

OU

Nouveau ! Atelier Friture : 5.50 suppléments - 4 fritures aux choix

Crevettes en robe des champs

Anneaux d'oignon

Bouchée de camembert

Crevette kuro

Cigare de poulet au curry rose

Accra de morue

Filet de poulet pané

Pepper rings

Tempura de légumes

Beignet de crevette

Mise en bouche servie à table

Verrine de tartare de tomate accompagné de sa brochette de st jacques et sa sauce curry

Plat

Pavé de paleron de porc confit, sauce morille et ses légumes

OU

Suprême de pintade en basse température aux épices du monde

(Servie à l'assiette)

Fromage

Assortiment de 3 fromages et sa salade verte (Servis à l'assiette)

Assortiment de mini desserts

Macaron

Cannelé

Fondant chocolat et coco

Mini baba au rhum

Verrine de brunoise de fruit au thé matcha et sa mousse vanille

OU

Bavarois chocolat et sa crème anglaise

Pain individuel inclus