



Menu Création Cocktail

Prix :70,00€

Soupe de champagne framboise offerte

Cocktail 12 pièces salées

Mini burger foie gras de canard du périgord, cuit au naturel, surprise de pain d'épices au miel et figue de solliès confite,

Gambas poêlée aux épices et son chutney exotique,

Cube de saumon mariné « maison » label rouge d'écosse, coeur d'agrumes & éclats de sésame,

Wraps et crème de mascarpone aux deux truffes,

Pic d'ananas victoria poêlé au miel, magret de canard fumé « maison » au bois de hêtre,

Verrine saumon avocat yuzu,

Tartelette aux légumes frais,

Rolls poulet fermier roquette fraîche,

Macarron chèvre miel,

Pièces salées chaudes

Accras de cabillaud piment d'espelette,

Gambas flambée tempura,

Nini croq truffé

2 ateliers culinaires au choix *

Saumon gravlax betterave & mojito

Atelier foie gras et mélange de pain céréales

Atelier rosters rolls homard

Jambon espagnol finement tranché

Accompagné de grissinis

Salade fraîcheur mini bowl

Tomates à l'ancienne et burrata

OU

Quinoa biologique edamame, éclats de grenade fraîche

OU

Haricots verts éclats de magret de canard fumé

Mini plats chauds 2 pièces aux choix

Risotto gambas,

Dos de cabillaud légumes sauce vierge,

Emincé de veau riz aux légumes,

Risotto à la truffe

6 mignardises

Mini fondant choco,

Mimi tatin miel,

Brochette de fruits frais,

Choux framboise,

Choux praline,

Choux pistache