

Carte Apéritive

Prix :1,80€

Mise en Bouches

Tarif unique de 1.80€ pièce

Minimum de 20 Pièces par commande

En Verrines

- Mousse de chorizo, nuage de chèvre frais et croustillant d'oignons
- Émietté d'albacore, douceur de Dijon, pêche jaune et zest citron vert
- Réduction de carottes rouges et son fromage frais aux herbes
- Purée d'avocat épicée, fromage frais aux herbes et son saumon fumé nordique
- Tartare de tomates, douceur citronnée, crevettes sauvages et aneth
- Crème de feta, huile de roquette, tartare de tomates, olives noires et cebette
- Crème de ricotta citronnée aux herbes et saumon fumé
- Concombre, fromage fondu et noix de jambon blanc
- Boudin noir aux pommes
- compoté de mangue Avion, crevette sauvage crémeuse aux herbes

En Cuillère japonaise

Tartare de saumon citronné et aneth

Chutney de mangue, foie gras et pain d'épices

Tartare de bœuf à l'italienne avec sa sauce

En canapé

Les Délices Gourmands

Fromage Frais Cabécou et concassé de noix

Beurre salé tartare de saumon et graines de pavot

Fromage frais aux herbes et crevettes

Rillettes de canard maison et concassé de pistaches

Beurre de roquette et noix de jambon cru

Les tendances

Mini burger au bœuf et cheddar

Mini burger au poulet sauce salsa

Mini navette au saumon et sauce au mascarpone

Mini navette façon pain bagnat

Mini navette à la cochonnaille (beurre demi sel jambon et rosette)

Mini wraps Iceberg sauce fromagère et jambon

Mini wraps thon à la mayonnaise, tomates séchées

Mini hot dog sauce moutarde maison

Mini pita salade verte et rillette de crabes

Bouchées Chaudes

Stick de mozzarella pané

Mini chou, crumble d'emmental, farci d'escargot persillé

Bouchées de camembert moelleux enveloppé de chapelure croustillante

Nuggets au fromage, poivron légèrement pimenté

Samossas à la viande de bœuf sauce fromagèreSamoussas de légumes du soleil

Samossas fromager (pommes de terre et fromage frais aux herbes)

Animation Plancha ou Brasero

Tarif sur demande

Brochette de gambas et chorizo flambée au pastis

Brochette de volaille à la dijonnaise et abricots secs

Les Délices Gourmands

Brochette de bœuf à la texane avec tomate séchée

Kefta de volaille

Assortiment d'accras morue (piment, nature et pesto)

Cuisse de grenouille décortiquée aux herbes fraiches

Poulpes en persillades

Noix de Saint jacques au miel

Arancini

Minimum de 30 pièces

Boule de riz fourrée d'environ 80 g :

Speck Scamorza

Bolognaise

Épinards Ricotta

Poivron chorizo

Chèvre Miel noisette

Saumon fromage frais aux herbes

Jambon blanc mozza

En Plaques

Plaque de pissaladière / 80 morceaux environ 30 €

Plaque de flammenkuche / 80 morceaux environ 25 €

Plaque de quiche / 80 morceaux environ 35 €(Lardons fumés, thon ou légumes de saisons)

Plaque de pizza / 80 morceaux environ 28 €

(Garnitures aux choix, chorizo, jambon, 4 fromages, ravioles, champignons, anchois)

Pour plus de Renseignements n'hésitez pas à nous contacter