



## Cocktail cérémonie Purple (14 pièces)

Prix :16,00€

### Les bouchées froides

(4 pièces par personne dans l'assortiment)

Panier de légumes frais et ses mayonnaises à l'ancienne, andalouse et curry façon « Pick&Croq »

L'incontournable club sandwich du moment

Macarons salé au foie gras et confit d'oignons

Roulade de saumon comme un maki, ricotta et basilic

Tartine de jambon espagnol légèrement aillé façon « pan con tomate »

Cannelé aux poivrons rouges, pointe de crème montée à la ciboulette, éclats de tomates confites

Brochettes de tomates cerises au caramel d'olive et sésame

Navettes briochées au sésame garnies d'émincé de volaille à l'indienne, d'une sauce épicée au goût du chef et son brin de mâche

\*\*\*\*

### Les bouchées chaudes

(4 pièces par personne dans l'assortiment)

Assortiment de minis quiches à la provençale, aux escargots, au magret de canard, aux écrevisses et Saint Jacques

Aumonière croustillante aux escargots de bourgogne en persillade

Accras de morue au curry jaune de Madras

Mini cheeseburger à notre façon

Mini-saveurs d'ailleurs : nems crevettes, légumes, sauce soja & samossas thaï

\*\*\*\*



## Les ateliers

(6 pièces par personne dans l'assortiment)

Le duo de foie gras : Foie gras de canard infusé à la vanille de Tahiti sur pain aux figues toastées

Escalope de foie gras de canard poêlée sur pain d'épices, fleur de sel de guérande

La plancha et ses apôtres de la mer : Filets de rougets, gambas, soupions, petites seiches, calamars

Ou

Découpe du jambon de Bodega de la Rioja

Pain toasté à la pulpe de tomate fraîche façon « pan con tomate »