



## Apéritif Dînatoire

Prix :47,00€

### Les pièces apéritives

Tapenade d'olives, mousse de carottes au chorizo

Purée d'avocat et tapenade de piquillos

Cake au magret de canard

Blinis suédois aux rillettes de saumon et mozzarella

Blinis aux crevettes

Blinis aux Saint-Jacques

Mini bouchée au caviar de cèpes

Verrine crème de betteraves et mascarpone

Verrine d'œufs brouillés et asperges

Verrine de tartare de légumes frais

Tapas de rillettes de canard au foie gras

Saucisse sèche et chorizo

Navette fromage ail et fines herbes et jambon blanc

Mini tartelette aux légumes confits

\*\*\*\*

### Le service à la plancha préparée devant les convives

Plancha quercynoise : escalope de magret de canard, saucisse de canard au foie gras, émincé de bœuf, sot l'y  
laisse de poulet, mini burger de canard

Plancha petits légumes grillés : courgettes, aubergines, poivrons, oignons

Plancha poisson : filet de rouget, noix de Saint-Jacques, petite seiche

La découpe :

# Saveurs et Emotions

---

Jambon de pays

**OU**

Saumon gravlax (saumon frais mariné au sel, sucre, aneth et vodka)

\*\*\*\*

**Fromage**

Ardoise de fromages affinés

\*\*\*\*

**Le dessert**

Assortiment de mignardises (4 pièces)

**OU**

Buffet de desserts