

Cocktail déjeuner ou dîner

35,65 € TTC

Les Classiques du Cocktail

Canapés prestiges (3)
Feuilletés Chauds « Maison » (2)
Petites navettes briochées garnies (saumon aux herbes, jambon de Bayonne ...) (1)
Petits Pics Fraîcheur (1)
Profiteroles aux escargots du Perche (1)

Les Friandises et Tendances

Bonbons croustillants au foie gras chaud (1)
Oeufs toqués à la provençale et au basilic (1)
Millefeuille de saumon et mozzarella (1)
Rouleaux de printemps au tourteau et citron vert (1)

Les Petits Plats en Porcelaine

Carpaccio de bœuf au basilic et copeaux de parmesan (0,5)
Tartare de saumon aux condiments, crème au raifort et aneth (0,5)

Symphonie Verrines

Crèmeux d'avocat et crabe épicé, feuilleté au paprika et nigelles (0,5)
Saumon gravlax et crème mascarpone aux piments doux (0,5)

Les Présentations

- * Buffet de foies gras et pains Spéciaux : Foie gras de canard juste sel poivre, foie gras mariné au sel de Guérande et foie gras au torchon (0,020kg par personne)
- * Brochettes de viandes froides et ses sauces (Volaille et citron, Faux-filet de bœuf et poivron confit, Canard et courgettes marinées) (2,5)
- * Buffet scandinave (Anguille, flétan, saumon fumé et saumon gravlax) avec mini blinis et petite crème légère aux herbes (1)

Les Desserts

Brochettes de Fruits de Saison (1)
Présentation de Fours Frais (3)
Les Mini Macarons (2)
Verrine de Caramel au sel sur compotée de poires (0,5)
Verrine de Sabayon citron aux éclats de sablé (0,5)