



Cocktail déjeunatoire ou dînatoire

(27 pièces par personne)

36,45 € TTC

Les Pièces Classiques et Tendances froides

Tartines Prestiges et Fingers : Financier au thym et asperges vertes, Gambas au pesto sur pain à la tomate, Carpaccio de Saint-Jacques sur blinis et crème citron vert, Sablé aneth et Haddock, Saumon fumé aux zestes de citron vert sur finger (3)

Cristal Cube de Millefeuille de saumon fumé et mozzarella (1)

Œufs toqués de Billancelles : brouillade d'œuf, girolles et noix grillées (1)

Mi cuit de thon blanc aux sésames et sauce soja en brochette (1)

Les Pièces Classiques et Tendances chaudes

Tartes fines et petits chauds : Tartes fines de Rouget à la Niçoise, tartes fines de Boudin noir de Mortagne et pommes flambées, Vol au vent de Poulet de Loué aux Morilles, Cannelés de chèvre à la menthe fraîche, Croissants de sésames au lard fumé (3)

Profiteroles aux escargots de Préaux du Perche (1)

Mini Bagels (tapenade, poivrons confits, tomates séchées et courgettes marinées) (1)

Bonbons croustillants au foie gras chaud (1)

Gaufre tiède aux agrumes, Filet de sardine Gravlax, Fromage frais aux herbes (1)

Cuillère de Ceviche de Daurade aux agrumes, guacamole, perles de citrons verts (1)

Les Ardoises

- Ardoise de Foie gras de canard juste sel poivre et Foie gras au torchon (tarif au kg), Pain grillé, pain d'épices et brioche maison (0,03)
- Ardoise de Saumon fumé par nos soins, Blinis et crème aux cives (1,5)
- Ardoise Percheronne : Boudin noir du Perche sur pommes séchées, rillettes de canard, noix de jambon fumé à l'ancienne (1,5)
- Ardoise de fromage : Camembert au lait cru, Comté, Sainte Maure de Touraine (1)

Les Douceurs en Cocktail

Présentation de Fours Frais (2,5)

Les Mini Macarons (2,5)

Brochettes de Fruits de Saison (1)

Prestation hors service. Commande minimum de 20 personnes.

