

# COCKTAIL DINATOIRE

## GAMME 1: (10€/personnes)

- toasts jambon.
- toasts ail et fines herbes.
- toasts pâté de. campagne.
- toasts mousse de foie.
- minis feuilletés saucisses.
- minis friands fromage.
- minis palmiers salé.
- minis pizzas bolognaise.
- minis pizzas lardons.
- verrines gaspacho tomates.

# COCKTAIL DINATOIRE

## GAMME 2: (15€/personnes)

- Minis pizzas saumon.
- Minis pizzas crevettes.
- Cakes au jambon.
- Cakes aux olives.
- Cakes au thon.
- Verrines de fromage avec émincés de jambon
- Verrines de tarama de saumon.
- Verrines de pêches au thon.
- Minis feuilletés d'escargots.
- Toasts tzatziki.

# COCKTAIL DINATOIRE

## GAMME 3: (20€/personnes)

- Tartelettes Périgourdine.
- Tartelettes de St Jacques et son beurre Persillé.
- Verrines de mousse de foie gras.
- Verrine de truites saumonée.
- Verrine de St Jacques
- Verrine de fromage frais au saumon fumé.
- Toast foie gras.
- Toast saumon fumé.
- Toast aux œufs de lump.
- Feuilletés de Magret de Canard.