

Assortiment du cocktail dînatoire gastronomique

POISSONS

Rouget au safran et lamelles de courgette.
Filet de bar à la doucette.
Mille-feuille de rouget et d'aubergine mariné.
Noix de Saint-Jacques juste saisie, saveur de vanille.
Mini flan de merlan au citron.
Haché de maquereaux à l'estragon.
Emincé de Saint-Jacques crues à la goyave.
Dés de rouget sauté au safran.
Tartare de tomate grappe et de tourteau.
Gambas et mangue au citron vert.
Effiloché de bar aux poivrons.
Waterzoi de pétoncles à la 3 monts.

VIANDES

Emincé de bœuf piquant, persil plat et coriandre.
Compoté de filet de poulet au curry de Madras, lamelles de courgette grillée.
Magret de canard fumé sur lit de roquette, huile d'argane.
Dés de poulet à la cardamome.
Poêlée de pleurote, confit de canard.
Emincé de magret de canard Tandoori.
Emincé d'agneau, nouilles sautées au lait de coco.

LEGUMES

Bavarois de courgette et basilic.
Crumble de légumes de saison.
Crème brûlée aux asperges vertes.
Légumes en chop-suey.
Velouté de tomates au basilic et chèvre frais.

MIGNARDISES.

Bavarois aux fruits de la passion.
Timbale de fraises au vinaigre balsamique.
Tiramisu aux fruits rouges.
Mousseline de kiwi.
Mousse de menthe aux éclats de chocolat noir.
Mini poire à la mousse de cacao amer.
Bavarois aux fruits rouges.
Riz au lait amandes grillées.
Soupe au chocolat, sucette au caramel.
Segments d'orange, soupe au lait de coco légèrement safranée.
Velouté au spéculoos, dôme à la cannelle.
Mini crème brûlée à la noix de coco et vanille.
Mousse au chocolat et fleur d'oranger.
Méli-mélo de mangues et spéculoos.

Assortiment du cocktail dînatoire prestige

BROCHETTES

Feuillantine de volaille à la cardamome.
Poulet au curry.
Crevette sautée à l'ananas.
Crevette sautée à la lavande.
Tomates séchées et jambon sec.
Gambas à la sarriette.
Poulet mariné au lait de coco.

CANAPES

Emincé magret de canard fumé.
Mousse de saumon.
Chèvre frais aux poivrons.
Jambon sec et melon.
Foie gras, confiture de figues.
Crevette grise et guacamole.
Crevette au curry.
Magret de canard au pesto.
Jambon fumé et moutarde violette.
Crevette et brunoise de courgette au romarin.
Endive, tartare de saumon à l'aneth.
Barquette de betterave au chèvre épicé.

SANDWICHES

Terrine de faisan, oignon grelot.
Aubergine grillée et parmesan.
Fraîcheur (crudités, vinaigrette aux échalotes).
Sainte-Maure de Touraine.
Aubergine, mont d'or.
Caviar de courgette au chèvre.
Jambon fumé, roquette et moutarde à l'ancienne.
Avocat et lamelles de truite fumée.
Mozzarella, tomate basilic et pesto.
Lamelles de saumon, crème de ciboulette.

MIGNARDISES

Brochette de fruits de saison.
Petit chou à la crème de mangue.
Ananas braisé à la fleur d'oranger.
Mini opéra.
Tartelette citron meringuée.
Tartelette aux noix de pécan.
Tartelette au chocolat.
Tartelette à la vergeoise.
Gâteau à l'abricot meringué.
Assortiment de chocolats « maisons ».
Eclair au chocolat.
Eclair au café.