

Cocktail Dînatoire

« Prestige »

Apéritif

Whisky, Vodka, Porto, Martini, Punch maison, Kir, Jus de fruits, sodas

Farandole de canapés

Aumônière de caviar d'aubergine
Tofu au tartare d'algues
Endives à la crème de thon
Mini blinis saumon, aneth & citron
Mini cake féta-basilic

Mini-brochettes

Tomates cerise, mozzarella, pain oriental
Magret fumé, melon
Figs sèches, comté, mini-oignons marinés, tofu fumé

Assortiment de feuilletés chauds

Palmier anchois & tapenade
Feuilletés d'aubergine à la féta

Roulés aux pruneaux

Pain surprise
saumon fumé, jambon serrano, tarama

Le Buffet

Fleur de légumes à la croq. avec ses petites sauces

Tartare de saumon aux saveurs estivales

Salade Gourmande

(salade verte, tomates, olive noires, magret de canard fumé, pignons)

Salade aigre-doux

(choux de chine, légume marinés, coriandre, sauce thaïlandaise)

Salade aux herbes aromatiques

(salade verte, basilic, estragon)

Brochettes et Plats chauds

(2 plats au choix accompagnés de riz et de petits légumes)

Brochette de gambas persillées

Brochette de canard, sauce au miel

Brochette d'agneau à la provençale

Sauté de veau à la lavande

Émincé de volaille aux morilles

Fondant de bœuf forestier

Noix de St Jacques au Whisky

Plateau de fromages

Le Buffet de Gourmandises

Assortiment de petits-fours

Mousse au duo de chocolat

Crumble aux poires et au gingembre confit

Crème brûlée aux épices douces

60 euros ttc boissons comprises
(1/2 bouteille de vin, eaux minérales, café)

