

# COCKTAIL « DÉJEUNATOIRE »

15 PIÈCES : AU CHOIX DU CHEF



## PIÈCES FROIDES

- Navette foie gras, oignons grenadine
- Navette façon pan bagnat
- Crevette safranée, tomate confite
- Nem de saumon fumé, crème d'aneth
- Nem de crevette sauce piquante
- Pain de campagne magret fumé aux fruits rouges
- Foie gras fruité sur pain d'épices
- Pain suédois à l'anchoïade
- Mini-brochette fraîcheur poulet ou dinde à la provençale
- Club sandwich poulet tandoori
- Jambon de pays, confiture d'oignons

## PIÈCES CHAUDES

- Accra de morue
- Mini croque-monsieur terre ou mer
- Mini hamburger
- Mini pizza
- Mini quiche
- Aileron de poulet mariné

## PIÈCES SUCRÉES

- Fondant au chocolat
- Carolines panachées
- Sablé pomme tatin
- Carré opéra
- Barquette abricot
- Barquette deux framboises
- Cannelé de Bordeaux
- Crumble pomme framboise
- Tiramisu
- Tartelette mangue, passion
- Macaron
- Choux à la crème

## VERRINES

- Fromage de chèvre, concombre, basilic
- Saumon fumé, pomme verte
- Tartare de tomates, guacamole
- Féta, olive, coulis de tomates
- Fraîcheur d'été melon, pastèque
- Avocat, saumon fumé, jus de citron

## BOISSONS

La sélection du sommelier :

- 1/3 bouteille de vin, blanc et rouge confondus
- 1/2 bouteille d'eau minérale et un café par personne