

NOS COCKTAILS

Déjeunatoires ou Dînatoires

COCKTAIL 2014 32 € HT

Boissons incluses - 16 pièces salées et 4 pièces sucrées

LES VERRINES

Velouté de lentilles au saumon fumé et sa langue de chat pistache
Confiture de poivrons rouges à la vanille et noix de pétoncles, croquant d'amandes
Céville de saumon au citron vert et lait de coco
Mousseline de jeune carottes et son « Espuma » de fromage blanc aux herbes
Crevettes à la mangue, sauce thaï
Crèmeux de pommes de terre marinées aux truffes d'été
Salade de Quinoa au beurre d'estragon et œufs de saumon
Pyramide de chèvre et « méchouia » de poivrons aux épices d'orient
Maki de blé façon tacos, avocat et poulet, saveur salsa
Fagottini au parme et pistou sur tartare de tomate aux aromates du sud
Gâteau de brocolis et thon et son coulis de tomates aux câpres
Soupe de courgettes à la feta et « perles du Japon »
Volaille à l'Asiatique et chou au sésame, nouilles sauce nems
Crème brûlée en sous bois et sa tuile aux graines de pavot
Légumes aux « saveurs des Indes » et filet de rouget mariné

LE CHAUD

Croustilles aux goûts différents
(Saint-Jacques, chèvre, roquefort, tomate-basilic)
Assortiment de mini-samossas
Mini-croques monsieur
Mini-noix de Saint-Jacques gratinées
Crevettes en « Tempura »

LES PETITS PAINS ET CANAPES

Club-sandwiches de pain d'épices au curry de Bombay et jeunes crevettes
Ronde de petits pains au lait
(thon et tomate, charcuterie, poulet au paprika-roquette)
Mini-Bagels garni à la mousse de foie gras
Pain Nordique « surprise »

Mini-sandwiches (façon pain surprise)
(Artichaut et tomate, mousse de canard au porto, jambon blanc-mayonnaise)

LES PIÈCES SUCRÉES

NAGE DE FRUITS EN VERRINES

Griotte, framboise, fraise, mangue, ananas, agrumes, abricot

LES MINI-CHOUX CRAQUANTS

Mini-chou praliné-caramel, mini-éclair pistache, mini-chou chantilly-fraise « Tagada », mini-éclair chocolat noir

VARIATION DE SUCETTES AU CHOCOLAT

Chocolat noir-orange, chocolat lait-citron, chocolat ivoire-violette, chocolat- caramel beurre salé

"COLLECTION" MACARONS

Chocolat-poivre, abricot, fleur d'oranger, cassis, café, pain d'épices

DECLINAISON DE BOUCHEES AU CHOCOLAT

Chocolat caramelia, chocolat blond dulcey, chocolat illanka, chocolat Bahibe, chocolat Opalis

TARTELETTES

Chocolat aux fruits secs, citron- meringue, passion – framboise, café choco, dragées-griotte, chantilly-carambar, Fraise-Tagada, pistache-orange

LES BOISSONS INCLUSES

Jus de fruits assortis, sodas et eaux minérales
Kir vin blanc, vin rouge, rosé

Option "Champagne" (une coupe par personne) 8 € HT
Bouteille supplémentaire à la demande 48 € HT

LA PIÈCE SUPPLÉMENTAIRE

Petits pains et canapés 1,20 € HT
Les verrines 1,50 € HT