

Cocktail dînatoire ou déjeuner *22 pièces par personne*

16 PIÈCES SALEES en assortiment composé avec les produits ci-dessous:

Canapés privilèges
Navettes tendres au lin brun et saumon, fromage et graines concassées, pesto de roquette et tomates séchées
Assortiment de mini wraps
mini Bun's de la mer
Petit pain élégance : Saumon fumé gourmand, noix de jambon séché, et fromage frais aux fruits secs, tomates marinées basilic
Pain surprise gourmand : Fromage de chèvre, miel et noix, thon et beurre d'anchoix, mousse de canard
Pain surprise marin céréales ; rillettes de saumon aux baies roses, mousse de poissons à la saint jacques, saumon fumé et beurre citronné
Pain surprise rustique
Mini cakes au saumon
Mini cake au chorizo, courgettes, poivrons rouge et emmental
Verrine de saumon et wasabi
Verrines de tartares de concombre et surimi
Verrines de creme de pesto, tomates séchées

6 PIÈCES SUCREES en assortiment composée avec les produits ci-dessous:

Mini choux : Fromage crémeux éclats de noix de macadamia, caramel beurre salé, cranberry framboise, praliné amande et noisettes;
Mini moelleux chocolat, caramel, cerneaux de noix, pistache, griotte, pomme, groseille
Petits fours harmonie : Gratin de poires, caramel, tartelette cerise à l'ancienne, tartelettes au citron, carrés opéra
Petits moelleux chocolat, losange croquant au chocolat, financier ganache chocolat, éclairs au chocolat, croquants café ronds

Exemples de boissons (en supplément) :

Forfait softs (eaux minérales, jus de fruits, coca) à discrétion: 2,50€ HT / pers
Bouteille de vin (rouge Bordeaux, blanc Chardonnay) : 12,00€ HT
Bouteille de champagne (Nicolas Feuillatte réserve) : 25,00€ HT