

Cocktail dînatoire

Spécialités froides

Gambas en robe de carotte
Petite rate safranée et viande des Grisons
Courgettes et tomate confite, fleur de tête de Moine
Clafoutis de légumes grillés au pistou rouge
Aubergines confites en bouchée, feta et pignons dorés
Taraïettes de tapenade et croustilles rôties
Chaud froid de volaille au wasabi et pluche de coriandre
Crevette laquée au tandoori sur un parallèle de cèleri rave caramélisé
Tronçon de sardine rôti sur un sablé à la marjolaine

« En toute transparence »

Verrine de légumes frais taillés & anchoïade
Verrine de Légumes Niçois, mascarpone et crumble

« Les minis brochettes »

Melon et jambon cru de pays
Cerisette et bille de mozzarella et tomates au basilic

« Les soupes servies en verrine »

Gaspacho andalou
Crème de courgette à la menthe

« Pièces servies chaudes »

Nos petits feuilletés assortis
Brochettine de Suprême de volaille mariné au tandoori
Brochette de gambas à la citronnelle

« Mini sandwicherie »

Briochines garnies façon pan bagna
Pains lunch garnis terrine, jambon, saucisson beurre

« Pièces Sucrées »

Petits fours frais Maison assortis
Verrine selon saison : Pomme cannelle, fraise citron, tiramisu aux fruits rouges, mousseline mangue...
Brochettes de fruits frais & Fraises chamallow au chocolat

18 pieces 35€

22 pieces 45€

28 pieces 55€

Certaines pièces peuvent être remplacées en fonction du marché et saisons

