

Cocktail dînatoire ou déjeunatoire

22 pièces par personne

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

- Canapés privilèges (32 pièces par plateau)
- Navettes tendres au lin brun et saumon, fromage et graines concassées, pesto de roquette et tomates séchées (24 pièces)
- Assortiment de mini wraps (32 pièces)
- mini Bun's de la mer (24 pièces)
- Petit pain élégance : Saumon fumé gourmand, noix de jambon séché, et fromage frais aux fruits secs, tomates marinées basilic (40 pièces)
- Pain surprise gourmand : Fromage de chèvre, miel et noix, thon et beurre d'anchoix, mousse de canard (50 pièces)
- Pain surprise marin céréales ; rillettes de saumon aux baies roses, mousse de poissons à la saint jacques, saumon fumé et beurre citronné (40 pièces)
- Pain surprise rustique (60 pièces)
- Mini cakes au saumon (6 pièces)
- Mini cake au chorizo, courgettes, poivrons rouge et emmental (6 pièces)
- Verrine de saumon et wasabi (12 pièces)
- Verrines de tartares de concombre et surimi (12 pièces)
- Verrines de creme de pesto, tomates séchées (12 pièces)

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; (48 pièces par plateau)
- Mini moelleux chocolat, caramel, cerneaux de noix, pistache, griotte, pomme, groseille (56 pièces)
- Petits fours harmonie : Gratin de poires, caramel, tartelette cerise à l'ancienne, tartelettes au citron, carrés opéra (57 pièces)
- Petits moelleux chocolat, losange croquant au chocolat, financier ganache chocolat, éclairs au chocolat, croquants café ronds (48 pièces)

Exemples de boissons (en option) :

- 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