

## **BRUNCH**

**Formule incluant :**

**-Le personnel de service, la vaisselle et le nappage (blanc)**

**-Les boissons non alcoolisées à discrétion tout au long de votre événement**

### **COMPOSITION ALIMENTAIRE**

#### **Mini Viennoiseries**

(3 par personne)

Croissant – Pain au chocolat – Chouquette – Brioche – Pain aux raisins

#### **Les Prédélices**

(2 par personne)

Croustille de pain aux noix, roquefort et pignon de pin – Croustille de tomate au basilic et huile d'olive – Fraîcheur d'asperge - Club saumon - Black and white - Caroline de thon rouge et wasabi

#### **Finger Cube**

(2 par personne)

Saumon fumé - Légumes pâtisson mascarpone - Poivrons doux. – Mozzarella

#### **Fantaisies froides prestiges**

(4 par personne)

Tarte de jeune fleur à la dorade - Escarpin saumon à l'aneth - Financier d'asperges - Smoothie tomate mozzarella gaspacho – Banderille d'artichaut mascarpone et truffe - Chou caroline, pistou et artichaut barigoule – Gravlax de saumon fondant caviar et bille de balsamique

#### **Verrine prestige**

(1 par personne)

Tartare de thon

Verrine de compotée de tomates fraîches, chèvre assaisonné et au pistou

### **Plateaux de charcuterie et ses pains variés**

#### **Mini Burger**

(1 par personne)

Saumon – Légumes

#### **Mini Sandwichs**

(2 par personne)

Mini pain bagna (thon) – Fusette saumon fumé – Crudités

#### **Salades en verrine**

(2 par personne)

Salade de quinoa, concombre, tomate et menthe fraîche - Salade césar

#### **Sushis**

(2 par personne)

Saumon – Végétarien

### **Brochettes de fruits frais selon arrivage**

### **Fours frais maison**

Macaron maison - Financier pistache griotte - Coque chocolat cœur coco - pyramide cheese cake - Chou cassis - Fondant chocolat aux fruits secs - Caroline passion - Pyramide lait gianduja – Financier caramel au beurre salé - Sablé citron jaune écume citron vert - Opéra aux noix de pécan, Snobinette framboise - Carrément mangue

### **LES BOISSONS**

Café, Thé, Lait

Evian, Badoit

Jus de fruits : pomme et orange

Coca-cola classic & light

**Le nombre de convives ainsi que le choix de menu sont à nous transmettre par écrit au plus tard 15 jours avant l'évènement.**