

# Cocktail 22 pièces

## 28,50€ H.T par personne

### Pièces Cocktail

Banderille patate douce panée à la cacahuète et magret fumé  
Mille feuille de foie gras et figues concassées sur pain aux épices  
Croustillant d'œuf de caille sur fromage frais  
Mini blinis de saumon mariné  
Macaron exotique au noix de pétoncle épicée  
Banderille de crevette au sésame, tomate et basilic frais

### Fraicheur

Pincette de gambas et feuilles de menthe  
Wraps de saumon fumé

### Pipette

Mi-cuit de thon rouge aux épices  
Saumon mariné à la graine de sésame

### Cuillère

Filet de rouget, purée de tomate confite  
Tartare de saint jacques citronné aux herbes fraîches

### Verrine

Tzatsiky crémeux au saumon fumé et tarama  
Compote de courgette, crème de parmesan, tartare de tomate mondé  
Superposé de purée d'avocat et cocktail de crevettes  
Tartare de saumon frais aux dés de pomme granny

### Navette

Rillettes de thon au croquant de condiment  
Saumon fumé, graine de pavot, feuille de mâche

### Pièce chaude

Mini quiche feuilletée  
Accra de morue  
Mini Sambos sauce salsa  
Gambas en chemise de pomme de terre

### Buffet Fromage

Assortiment de fromages affinés  
Petit pains aux céréales

### Buffet dessert

Assortiment de petit four sucré  
*Eclair chocolat/café, mini tartelette, opéra, feuilleté chocolat, moelleux pistache etc...*  
Mini macarons assortis  
Canellé bordelais

**Ce Cocktail comprend 22 pièces par personnes**

**Soit 16 pièces salées et 6 pièces sucrées**

**Attention ce menu nécessite la présence de plusieurs maitres d'hôtel**

# Cocktail 24 pièces

## 35€ H.T par personne

### Pièces Cocktail

Banderille patate douce panée à la cacahuète et magret fumé  
Mille feuille de foie gras et figues concassées sur pain aux épices  
Croustillant d'œuf de caille sur fromage frais  
Mini blinis de saumon mariné  
Macaron exotique au noix de pétoncle épicée  
Banderille de crevette au sésame, tomate et basilic frais

### Fraicheur

Pincette de gambas et feuilles de menthe  
Wraps de saumon fumé

### Pipette

Mi-cuit de thon rouge aux épices  
Saumon mariné à la graine de sésame

### Cuillère

Filet de rouget, purée de tomate confite  
Tartare de saint jacques citronné aux herbes fraîches

### Verrine

Tzatsiky crémeux au saumon fumé et tarama  
Compote de courgette, crème de parmesan, tartare de tomate mondé  
Superposé de purée d'avocat et cocktail de crevettes  
Tartare de saumon frais aux dés de pomme granny

### Navette

Rillettes de thon au croquant de condiment  
Saumon fumé, graine de pavot, feuille de mâche

# Cocktail 24 pièces suite

## Pièce chaude

Accra de morue

Mini Sambos sauce salsa

Gambas en chemise de pomme de terre

## Animation culinaire

Flambé de crevette à l'anis aillé

Brochette de noix saint jacques enrobée de lard fumé

Foie gras poêlé sur toast de pain frais, confiture de figues

Mini filet de bœuf Rosini

## Buffet Fromage

Assortiment de fromages affinés

Petit pains aux céréales

## Buffet dessert

Assortiment de petit four sucré

*Eclair chocolat/café, mini tartelette, opéra, feuilleté chocolat, moelleux pistache etc...*

Mini macarons assortis

Canellé bordelais

Verrines assorties

*Tiramisu de framboise, Mousseline à la crème de marron a, Crème brûlée nutella*

Animation crêpe Suzette

**Ce Cocktail comprend 24 pièces par personnes**

**Soit 18 pièces salées et 6 pièces sucrées**

**Attention ce menu nécessite la présence de plusieurs maitres d'hotel**







