

Vos Cocktails dînatoires

Minimum : 20 personnes **150 €**

Au choix : 5 pièces par personnes

Mini sandwich rosbif béarnaise
Cuillère fantaisie de risotto aux crevettes
Mini cassolette écrevisses et concassée de brocolis
Mini cassolette Terre et Mer
Mini cassolette crème brûlée aux foie gras et magret
Mini cassolette de St Jacques
Mini cassolette fondant de pomme et boudin noir
Mini cassolette de fondant de pomme et boudin aux champignons
Mini cassolette de crevettes au curry
Mini cassolette de mangue et noix de St Jacques
Mini cassolette de poire et bleu
Cocktail de noix de St Jacques au bacon
Escargot dans son feuilleté de pâte à choux
Cocktail de queue de crevettes braisées au bacon
Brochette de saumon fumé à la pomme granny
Brochette de magret fumé et mozzarella
Brochette de viande de boeuf, tomate confite et fromage de chèvre
Toast grillé avec saumon fumé de Norvège
Toast grillé avec son foie gras du sud ouest et son confit d'oignons
Farandole de cuillère fantaisie aux crevette, surimi, gambas et crabe
Bouchée croustillante d'escargots
Cassolette de cuisses de grenouille
Cassolette de filet de caille

En plus de votre choix de 5 pièces par personne :

Pain de campagne tranché
Corbeille de Fruits de qualité
Rillettes à l'ancienne (coupé en petits cubes avec pics)
Pâté de campagne (coupé en petits cubes avec pics)
Jambon à l'os cuit au torchon et braisé aux herbes présenté sur planche avec
pics
Verrine de piémontaise

+ 5 Petits fours assortis par personne