

COCKTAILS DÎNATOIRES PERSONNALISÉS

PANIER N° 1

10 pièces : 7,95 €

Amuse-gueule froid
Navette
Mini feuilleté chaud
Bouchée croustillante d'escargots
Queue de crevette papillon
Corolles apéritives

PANIER N° 2

10 pièces : 14,95 €

Mini feuilleté chaud
Amuse-gueule froid
Brochette de charcuterie
Velouté d'asperges et ris de veau
Velouté de brocolis et écrevisses
Mini cassolette de boudin blanc au foie gras
Cassolette de noix de St Jacques aux petits légumes
Mini cassolette d'écrevisses et sa tapenade
Verrine de gambas à l'aneth

PANIER N° 3

10 pièces : 19,95 €

Amuse-gueule froid
Mini feuilleté chaud
Mini cassolette d'escargots
Mini cassolette ris de veau, morilles et sauce financière
Mini cassolette de homard et sa tuile de parmesan
Mini cassolette de filet de caille
Mini cassolette d'écrevisse et sa tapenade
Mini cassolette au boudin blanc au foie gras
Mini sandwich rosbif béarnaise
Petits fours sucrés

Pour les repas avec prestations de services une plus-value de 4,5 % sera appliquée conformément à la nouvelle législation.