

COCKTAIL

18 Pièces

APERITIF

Champagne
(2 coupes par personne)

CANAPES VARIÉS

Saumon fumé - Roquefort - Céleri aux truffes - Tapenade - Mousse de thon
Crudités (tomate cerise, concombre, chou-fleur, asperge) – Rollmops au cresson
Œufs de lumps ...

CROUSTILLES

Pain d'épices et foie gras mi-cuit

FANTAISIES PRESTIGES

Froides

Cuillère de homard - Huître aux grains de caviar
Mille-feuilles de saumon fumé aux herbes fraîches - Cocktail de crevettes à la vénitienne
Verrine de compotée de tomates fraîches chèvre assaisonné et au pistou
Chevauché de poularde, foie gras et gelée de persil plat
Planchette de Saint Jacques à l'huile de truffe et blancs de poireaux
Queue de langoustine au safran ...

Chaudes

Chou escargot - Pépites de foie gras poêlé à la vanille et chutney d'ananas
Risotto aux cèpes - Jambonneau de caille farci à l'ancienne - Bambou de poulet aux épices
rouges - Grenaille nordique ...

1 MINI PLAT CHAUD ET SA GARNITURE

au choix :

Poularde aux cèpes - Magrets de caille à la crème de foie gras
Risotto aux cèpes - Curry d'agneau - Ravioles aux dès de homard à la crème de Sauternes
(Tous ces plats chauds sont prés coupés et peuvent se manger debout avec une petite fourchette uniquement)

FOURS FRAIS

Macarons – Tartelette framboise – Pyramide coco passion – Sablé et dôme mascarpone café –
Crème brûlée à l'orgeat et carré de chocolat – Tartelette abricot et mousse caramel – Four
amande et pruneaux – Snobinette framboise et cerise Macaron noisette...

BROCHETTES DE FRUITS FRAIS

VERRINES SUCRÉES

Mini soupe de fruits rouges – Mini crème brûlée
Verrine de gelée de framboise et mousse passion
Mini panacotta à la pistache

BOISSONS

Vin rouge sélection Bordeaux *(1 bouteille pour 3 personnes)*
Eaux minérales, jus d'orange, Perrier, coca-cola
Café