

LES COCKTAILS (suite)

Toutes les compositions de cocktail sont susceptibles d'être adaptées en fonction de la saisonnalité

LE COCKTAIL DINATOIRE 36€ TTC/pers

SUR UNE BASE DE 70 PERSONNES
(possible pour - de 70 personnes sur demande)

PARTIE APÉRITIVE (12 PIÈCES PAR PERSONNE)

L'ATELIER FOIE GRAS

Des toasts préparés devant vous sur du pain frais
Foie gras mi-cuit nature
Foie gras mi-cuit glacé à la gelée de sangria
Crème brûlée de foie gras

L'ATELIER GRAVLAX DE SAUMON

Préparés sur des blinis ou
des rondelles de pomme de terre cuites.
Du saumon en filets marinés, découpés à la minute devant vous

CANAPÉS GAMME MARSEILLE

Préparés sur pain de mie
Œufs de lompe noirs et rouges
Chèvre et noisette
Œufs de caille et tomate
Gouda noix de Pécan

VERRINES COCKTAIL

Patate douce et crabe
Tiramisu de légumes confits
Cappuccino de pois à la menthe
Guacamole, concassé de tomates et gambas

BOUCHÉES FROIDES

Bonbons de chèvre frais
Sandwich cresson mimosa
Chaud froid d'œuf de caille
Mousseline de volaille et carottes
Tortilla de légumes

DÉLICES DINATOIRES

Saint-Jacques en coque de filo
Aumônière de chèvre au pesto
Beignet de crevette

PARTIE DINATOIRE (8 PIÈCES PAR PERSONNE)

L'ATELIER GRILLADIN

Des morceaux de bœuf, de canard, d'agneau,
des boudins créoles et blancs,
des gambas et des Saint-Jacques snackés à la plancha

CASSOLETTES CHAUDES

Volaille en colombo
Escargots sauce Luma
Ecrevisse sauce crustacés
Crevette à l'aigre douce

CUISINE DU MONDE

Emincé de porc au caramel
Tajine de veau
Poulet Tandoori

PLATEAU DE FROMAGES DÉCOUPÉS

(2 PIÈCES PAR PERSONNE)

FARANDOLE DE DESSERTS SUCRÉS EN BUFFET

(4 PIÈCES PAR PERSONNE)

Tartes fraise, citron meringuée,
abricot amande et pomme
Entremets chocolat, fruits rouges et poire-caramel
Crème brûlée, macarons assortis, cannelés
Verrines fruits frais, crème brûlée et fruits rouges,
panacotta mangue



- Cette prestation comprend :
- Nappage en couleur de votre buffet
 - Petites serviettes, verrerie
 - Le service