

Les Cocktails

AZALÉE

6,50 € / personne . 8 pièces

Chou aux rillettes de canard / chou fromage frais tomate
Brochette de chorizo au chèvre frais
Verrine d'avocat aux épices, fromage frais, saumon fumé
Trilogie de canapés aux légumes (3 parfums)
Canapés de terrine de porc noir de Bigorre

BLEUET

9,50 € / personne . 9 pièces

Cubique de rosette de Lyon façon sandwich
Mini blini façon macaron au sésame
Trilogie de canapés aux légumes (3 parfums)
Chou aux rillettes de canard
Verrine de guacamole fromage frais et saumon fumé
Baltique au surimi mangue et fromage frais
Toast de boudin de pays et sa compotée

ROSE

12,50 € / personne . 12 pièces

Coulis de poivron rouge, guacamole mexicain et crevettes décortiquées
Tartare de tomates et des de chorizo
Cuillères de foie gras et pain d'épices, coulis de fruits exotiques
Duo de canapés aux légumes (poivrons grillés, courgettes grillées)
Canapé de terrine de porc noir, péquillos
Navette, magret séché et confit d'oignons
Navette, fromage frais et saumon
Wraps de poulet au curry
Les bouchées feuilletées chaudes
Bouchées au chèvre chaud et noix
Tartelette mousse de cèpes et persillade
Pétales de ventrèches aux pruneaux

CAMÉLIA

14,50 € / personne . 12 pièces

Mauricette moelleuse confit d'oignon, magret séché
Pain polaire de saumon fumé au chèvre frais
Chou à la crème de tomate
Cuillères foie gras, pain d'épice
Verrine croquante de courgettes aux noix
Briochette roquefort et poire
Mini burger au foie gras, confiture de figue
Verrine tartare de tomates et ses lardons Serrano

Les Mignardises

Mini millefeuille
Verrine tiramisu, speculoos, fruits rouges
Mini cannelés
Mini mousse de chocolat à l'ancienne

