

Cocktail Dinatoire

AMUSES-BOUCHE



SALÉS :

Verrines :

- . Saumon fait maison, concombre crevette bouquet
- . Guacamole de truite, tomates confites
- . Tartare de céleri et magret fumé maison
- . Cromesquis de fromage, tartare aux 2 céleris

Toast froids :

- . Saumon fumé crème légère sur blinis
- . Toast de foie gras et son chutney aux figues
- . Canapé jambon d'Auvergne
- . Brouillade d'œuf façon portugaise et foie gras

Toast chauds :

- . feuilleté d'escargot
- . Bouchée bolognaise
- . Mini croque-monsieur
- . Acra brochet velouté tomate basilic
- . Cromesquis mozzarella
- . Toast de chèvre chaud

Cassolettes :

- . Cassolette de sot l'y laisse de volaille, graine de moutarde
- . Cassolette de sauté de porc à l'estragon
- . Cassolette guacamole crevette torpédo
- . Cassolette de poisson du marché, bisque de crustacé

Brochettes :

- . Brochette magret fumé graine de moutarde
- . Brochette de poulet, crème forestière
- . Brochette de bœuf béarnaise
- . Crevette sauce curry



Cocktail Dinatoire

AMUSES-BOUCHE



SUCRÉS :

Verrines :

- . Salade de fruits de saison
- . Fraicheur agrume gelée de Grand Marnier
- . Crumble aux fruits de saison



Sucrés froids :

- . Mousse de poire laqué chocolat noir
- . Mousse chocolat blanc zéphyr, marmelade de griotte
- . Mousse citronnée, coulis de framboise

Mini Tartelettes :

- . Tartelette citron, brisure de meringue
- . Tartelette noix de coco
- . Tartelette fruits de saison



Divers :

- . Chouquette
- . Choux vanillé
- . Pudding aux raisins

12 bouchées	18€
15 bouchées	23€
18 bouchées	27€



Menu

Un choix unique pour l'ensemble du groupe est à effectuer

(Boissons comprises)

Servi en 3 plats

(Entrée, plat, dessert)

Terrine Bistrot

Salade de chèvre chaud et jambon de Pays

Saumon fumé maison

Cochonnaille du bistrot

Salade Bistrot

Pavé de Merlu et jardinière de saison, façon aioli

Filet de Dorade sébaste, risotto crémeux, émulsion de crustacés

Pavé d'églefin au lard mitonné, haricots blancs

Suprême de volaille basilic, tomates confites et gratin de pomme de terre

Paleron de bœuf sauce vigneronne

Filet mignon de porc

Cheesecake

Salade de fruits

Panna cotta

Le Marquis (chocolat blanc et au lait), pailleté feuilleté glaçage chocolat noir

Forfait Boissons par personne :

¼ de vin blanc ou rouge

Eau minérale : (1 bouteille pour 4 personnes)

Café

Sélection de 3 fromages en supplément 4€ par personne.

Menu élaboré par notre cuisine.

