

TARIF TTC POUR 20 PIÈCES PAR CONVIVE : 20.50 €

LE FROID

CANAPES, TOASTS & NAVETTES

Tarama à l'aneth, crevette bouquet et œufs précieux
Concombre tomate œuf saint Moret
Rosette condiments et graines
Navette sésame mousse raifort haddock
Mini Pita Bagnat au thon antiboise
Briochette pavot moutarde à l'ancienne jambon forêt noire

LES MINIS BOUCHEES

Feuillantine rillettes de volaille condimentées cornichon
Salambô printanier au fromage frais et tartarine de tomate confite
Finger Scandinave aux poissons fumés aneth et baies roses
Mini bun's magret fumé sésame

PAIN SURPRISE AUX GRAINES

Garni de charcuteries Italiennes & Ibériques

VERRINES

Cocktail de petits crustacés sur pépinettes et brunoise d'ananas
Landaise au foie gras et bluets aigre doux

AMUSE BOUCHE

Gougère fromagère aux amandes grillées
Pique de crevette et pois gourmand Niçois
Mini foie gras pain d'épices et fruit de la passion
Mini Paris Brest mousseline jambon à l'os éclats de pistache

LE CHAUD

Plateau de Petits chauds tradition
Escargot coque à la Bourguignonne
Mini blinis chèvre poireau gratiné

LE QUATRO DE MINI TIMBALINES

Parmentier de foie gras à la duxelle
Saint Jacques snackée sur risotto moelleux
Saltimbocca sur polenta moelleuse
Mini pavé de merlu Tandori vapeur sur petite ratatouille

FROMAGE

Brie mascarpone aux mendiants sur canapé, Allumette de morbier sur navette moutardée
Munster cumin sur crouton bretzel rôti

DESSERTS

Autour du fruit : Tiramisu mascarpone aux fruits Rouges, Pana cotta fruits de la passion Tutti Frutti
Le chocolat décliné : Moelleux chocolat Noir, crème vanille gousse, Trio de mignardises Choco Caramel
Entremets tradition : Pot de Crème praliné aux éclats d'amande grillés,
Crêpettes tricorne Bergamote/Griottes
Mignardises & Verrines : Mignardises traditions en variations, Verrine Rocher Coco Antillais
Verrine crème noisette aux macarons rompus

Commande à partir de 5 personnes