

## 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  
Mini bun's magret fumé sésame

### PAIN SCANDINAVE SURPRISE

Garni de charcuteries Italiennes & Ibériques

### VERRINES

Cocktail de petits crustacés sur pépinettes et brunoise d'ananas  
Landaïse au foie gras et bluets aigre doux  
Riz Blanc, Avocat Tomato Mango

### AMUSE BOUCHE

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  
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