



70,00 € les 70 pièces

JAMBON CRU

JAMBON BLANC

EMMENTAL

FROMAGE AUX FINES HERBES

SAUMON FUMÉ

LES EXCLUSIFS

FROID Scampis Rôtis sur Broche à l'Aigre-Douce 3,00 € par pièce
Concassé de Tomates et Concombre
Vinaigrette Tabasco

Mousse Guacamole et Chorizo Doux
Cube de Saumon Mariné
au Citron Vert

Cube de Foie Gras de Canard
Confiture de Figues
Tranche de Pain d'Épice

Bouchon de Chèvre Frais
sur Tapenade d'Olives Noires
Compote d'Artichaut

CHAUD Suprême de Caille Rôtie 3,50 € par pièce
sur une Purée Violette
à la Truffe

Soupe de Poissons au Homard
Ecrevisse à l'Estragon
Petit Ravioli aux Fromages

Saint-Jacques Poêlée aux Agrumes et Coriandre
Sauce au Lait de Coco
Petites Pointes d'Asperges

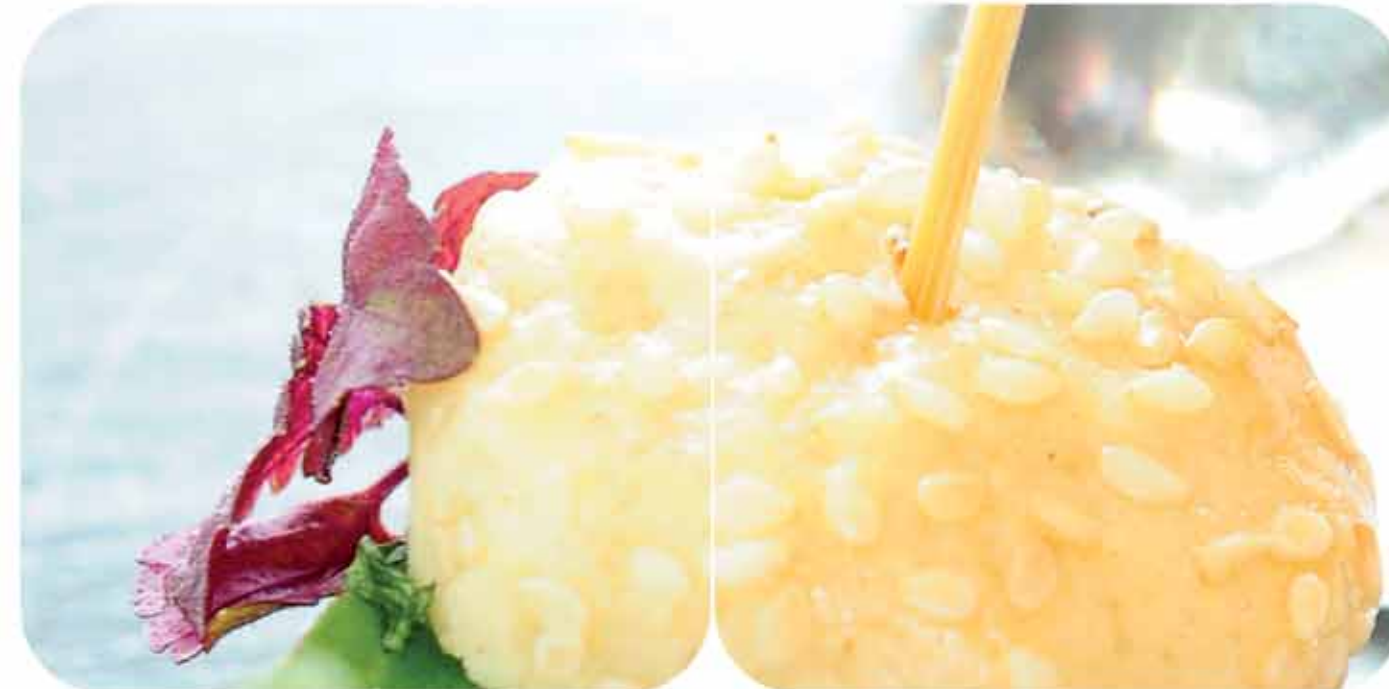
Cube de Veau
Mariné au Yaourt et Curry
Petites Fèves Poêlées

SUCRÉ Panna Cotta Citron Vert 2,50 € par pièce
Perles de Fraises
Crumble de Spéculoos

Pain au Litchi
Gelée Framboise
Crème de Rose

Crème de Banane à l'Avocat
Eclats de Cacahuètes Grillées
Tendre Meringue Jivaro

Brownies Noix de Pécan
Crème Chocolat Lactée Passion
aux Eclats de Fleur de Sel



COCKTAILS
& CANAPÉS



Cocktail proposé à partir de 20 personnes minimum

LES COCKTAILS

FRAÎCHEUR

10,00 €
forfait par personne

- FROID** Mini Blini au Saumon Fumé
Pain Fougasse Tomate Confite
Magret de Canard sur Pain Maïs
Une pièce au choix du Chef
- CHAUD** Yakitori au Miel
Scampi Frit au Curry
Mini Accra au Piment Doux
Une pièce au choix du Chef
- SUCRÉ** Mini Macaron
Mini Cannelé

GOURMAND

15,00 €
forfait par personne

- FROID** Cornet de Feta à l'Aubergine
Sablé Tomato et Crabe
Mini Club Saumon Fumé et Iceberg
Jambon Cuit et Asperges Fines
Une pièce au choix du Chef
- CHAUD** Croustillant de Gambas
Samossa de Bœuf
Petite Saucisse de Vin aux Echalotes
Bouchée au Jambon et Cèpes
Une pièce au choix du Chef
- SUCRÉ** Smoothie aux Fruits Exotiques
Mini Macaron
Mini Cannelé

CHAPITO

20,00 €
forfait par personne

- FROID** Grissini au Jambon de Parme
Cornet au Foie Gras et Pain d'Épices
Mini Club aux Ecrevisses et Estragon
Tartine de Magret Fumé et Noix
Une pièce au choix du Chef
- CHAUD** Briochette d'Escargots
Tempura d'Asperges Thai
Triangle de Crevettes aux Epices
Mini Nem au Poulet
Une pièce au choix du Chef
- SUCRÉ** Gaspacho de Fruits de Saison
Mini Sucette au Chocolat
Cube 3 Chocolats



Choix possible à partir de 30 personnes pour 10 pièces identiques minimum de chaque catégorie.

LES CANAPÉS

PIÈCES FROIDES 1,50 € par pièce

- Cornet de Feta à l'Aubergine
- Cornet de Foie Gras à la Cerise Noire
- Cornet de Saumon et Truite aux Fines Herbes
- Sablé Tomato et Crabe
- Jambon Cuit et Mousse de Boursin®
- Ecrevisse et Concassé de Racine au Condiment
- Mini Blini Saumon Mariné au Citron Vert
- Tartine de Magret Fumé et Noix
- Mini Club Saumon Fumé et Iceberg

PIÈCES CHAUDES 2,00 € par pièce

- Mini Accra de Morue Pimenté
- Yakitori de Poulet au Miel
- Croustillant de Gambas aux Épices
- Scampi Frit au Curry
- Mini Bouchée au Jambon Cuit et Cèpes
- Samossa de Bœuf
- Petite Saucisse de Vin aux Echalotes
- Aileron de Poulet Tex-Mex
- Briochette d'Escargots
- Tempura d'Asperges Thai

DOUCEURS 1,50 € par pièce

- Cube 3 Chocolats
- Macaron parfums variés
- Gaspacho de Fruits de Saison
- Smoothie Fruits Exotiques ou Fruits Rouges
- Sucette au Chocolat
- Mini Crème Catalane
- Riz au Lait Saveur Citron Vert