

# FORFAIT COCKTAIL

## 6 PIÈCES / PERSONNE

**17€**

- 2 Classiques
- 2 Verrines ou cuillères
- 1 Roulade
- 1 Mini brochette

## 8 PIÈCES / PERSONNE

**21€**

- 2 Classiques
- 1 Petit four chaud
- 1 Mini brioche garnie
- 2 Verrines ou cuillères
- 1 Roulade
- 1 Mini brochette

## 10 PIÈCES / PERSONNE

**25€**

- 2 Classiques
- 1 Petit four chaud
- 1 Mini brioche garnie
- 2 verrines ou cuillères
- 1 Roulade
- 1 Mini brochette
- 2 Petits fours sucrés

## 16 PIÈCES / PERSONNE

**38€**

- 3 Classiques
- 2 Petit four chaud
- 2 Mini brioche garnie
- 2 verrines ou cuillères
- 2 Roulade
- 2 Mini brochette
- 3 Petits fours sucrés

## 20 PIÈCES / PERSONNE

**44€**

- 3 Classiques
- 3 Petit four chaud
- 3 Mini brioche garnie
- 3 Verrines ou cuillères
- 2 Roulade
- 3 Mini brochette
- 4 Petits fours sucrés

Pour agrémenter votre cocktail notre chef vous propose

### **Pain surprise - 45€**

Saumon, Jambon cru, jambon blanc, fromage

### **Bouquet de légumes croquant - 40€**

Pour 20 pers

### **Plateau de charcuterie - 8.5€/pers**

### **Assortiment de fromages - 8.5€/pers**

# FORFAIT — COCKTAIL —

## CLASSIQUE

- Canapé saumon fumé
- Canapé rosette
- Canapé mousse de truite
- Canapé jambon cru de Pays
- Canapé jambon cuit à l'ancienne
- Canapé mousse de foie gras
- Canapé carpaccio de boeuf et parmesan
- Quiche aux poireaux & Lorraine & Saumon
- Pizza napolitaine
- Feuilletés assortis
- Tartelette fromage frais aux herbes
- Tartelette Forestière
- Tartelette provençale aux anchois marinés
- Grisini au jambon cru
- Mini Blinis de tartare de féra aux épices

## MINI BRIOCHE GARNIE

- Saumon fumé
- Légume confit et poulet cajun
- Mousse de thon
- Fromage de chèvre et jambon cru
- Mousse de truite à l'aneth
- Mousse de canard à l'orange

## PETIT FOUR CHAUD

- Mini brioche d'escargot
- Aiguillette de saumon au sésame
- Mini Nems à la Thaïlandaise
- Accra de Morue
- Aileron de poulet au curry ou mexicaine
- Brochette de porc au miel & épices
- Boulette de boeuf à l'orientale
- Mini diot au vin blanc
- Pruneau rôti au lard
- Fagottini au jambon de parme
- Filet de perche au beurre acidulé
- Croustillant de crevette Tikka massala
- Beignet de crevette
- Mini croque chèvre tomate
- Mini croque chèvre jambon fromage
- Mini noix de Saint Jacques à la Bretonne
- Crevette en chemise de légume
- Rouget en chemise de pomme de terre
- Mini Samossas

# FORFAIT — COCKTAIL —

## MINI VERRINE OU CUILLERE

- Gaspacho de petits pois et crevette
- Soupe froide de tomate et ratatouille
- Poulet et écrevisses
- Crevettes sauce Calypso
- Pétales d'artichaut au chèvre et noix
- Crevettes rôties, sauce aigre-douce
- Tomates & courgettes à la féta
- Salade de crabe aux agrumes
- Tartare de tomate
- Oeuf de caille au magret de canard fumé
- Tartare de loup au citron vert
- Pomme de terre à la crème et hareng
- Guacamole, écrevisses et foie gras
- Trio de saumon (oeuf de saumon, saumon cru et fumé)
- Tzatziki de crevettes
- Tartare de saumon
- Salade pot au feu
- Salade de pomme de terre et langue de boeuf
- Soupe melon et pastèque à la menthe

## ROULADE

- Jambon cru de Pays
- Saumon fumé
- Marinade de saumon à l'aneth
- Fromage de chèvre et jambon cru
- Mousse de truite à l'aneth
- Mousse de thon aux épices

## MINI BROCHETTE

- Melon et jambon cru
- Melon et pastèque
- Tomate et Mozzarella au basilic
- Magret de canard et griotte
- Viande séchée & fromage de chèvre

## PETIT FOUR SUCRES

- Tartelette aux fruits
- Rose des sables
- Mini moelleux
- Mini éclair café, chocolat
- Brochette de fruits
- Bonbon de fruit déguisé
- Opéra
- Croquant chocolat
- Mini tarte tatin
- Mini millefeuille vanille et chocolat
- Mousse aux 2 chocolats et noix de coco
- Mousse d'ananas au Malibu
- Mousse de poire au chocolat noir
- Mousse framboise au pain d'épices
- Mini crème brûlée à la lavande
- Mini crème brûlée au pain d'épices
- Fondant aux pommes poêlées
- Crumble poire et caramel
- Verrine de pannacotta aux fruits
- Soupe de fraise à la menthe selon saison
- Mini macarons