



Cocktail

Salé & **S**ucré : 25
euros min 50 pers.

Salés : 15 pièces salés et un atelier compris

Amuse bouches assortis

Mini feuilletés à la provençale - mini pizza italienne - mini quiche lorraine

Petit pain garni au cézame, graine de pavot, nature :

Chèvre avec son filet de miel de Provence

Fromages aux herbes et l'huile d'olives concombre frais



Assortiments de vérines :

Chiffonnade de saumon citronné brousse - guacamole surimi -

Tomate séché feta - quinoa assaisonné -



Pain surprise multi-couleurs :

Saumon fumé citron et aneth sur pain noir

Duo de poivrons sur pain jaune

Tomate aux magrets de canard fumé sur pain rose



Assortiments de beignets :

Accras de morue, calamars, oignons, légumes



Les ateliers :

Atelier plancha terre et mer :

Petites saucisses, mini merguez et sèche, calamars

Atelier plancha brochette de viandes :

Brochette de bœuf, poulet curry, poulet coco





Atelier plancha brochette de la mer +5 euros

Brochette crevette, noix de st-jacques

Marinade ail persil et huile d'olive vierge



Atelier du terroir :

Jambon cru, assortiment de charcuteries

Avec ses petits pains campagnards



Atelier du sud-ouest : + 5 euros

Dégustation de bloc de foie gras sur ses toasts briochés

Avec sa confiture de figues maison, pain d'épices

Et son chutney d'oignons



Atelier crudités :

**Brochette de légumes, tomate cerise, concombre, champignons, choux fleur
avec ses sauces tapenade, anchoïade, fromage blanc**



Atelier pasta

Pasta avec ses sauces carbonara, pesto et bolognaise avec son parmesan



Atelier sushi

Assortiment de maki avec sa sauce au soja





Atelier fromages

**Brie des Meaux, roquefort aux noix,
Chèvre avec son miel, tomme de Savoie**



Cinq Pièces Sucrées :

Macarons:

Au café, pistache, fraise, citron, chocolat



Les tartes :

Tarte aux pommes, tartes abricots,



Fruits de saison:

En Brochette de fruits,



Gâteaux :

Entremets aux choix parfums :

**Trois Chocolats, Fraisier, framboisier, poire-chocolat,
Multi-fruits, tiramisu : chocolat, fraise, citron meringué**



Buffet nappés et décoré selon votre thème

Verre cocktail et assiettes assortis, tapis rouge



Votre menu personnalisé selon le nombre de pers. Photos contractuelles.