

LE COCKTAIL DÎNATOIRE
(À partir de 50 personnes)

Nos amuses bouche :

Cannelloni d'aubergine confite, tomate & basilic
Parme à la brousse & tapenade
Minestrone de homard au pesto
Veau alla romana
oo oo oo

Nos petites brochettes :

Foie gras de canard mi cuit & abricot sec
Tomate - mozza & magret de canard fumé
Crevette nacrée au miel & aux épices
Thon mariné à la coriandre fraîche & huile de sésame
oo oo oo

Nos verrines & cassolettes :

Barigoule d'artichaut & copeaux de parmesan
Salade de poulet mariné aux légumes croquants
Tartare de daurade au citron vert
Gaspacho andalou & espumas au cumin
oo oo oo

Nos minis sandwiches :

Pan bagnat de thon à la Niçoise
Suédois de saumon fumé à la crème aigrette
Navette Bressane
Légumes grillés & marinés de Provence
oo oo oo

Nos fritures :

Samossa de bœuf à la coriandre
Nem de volaille
Accras de morue aux épices
Queue de crevettes en tempura
oo oo oo

Nos sucrées :

Tartelette au fruit de saison
Crème brûlée à la vanille de Madagascar
Opéra café – chocolat
Tiramisu carrément aux framboises
oo oo oo

Soit 20 pièces salées par personne & 4 sucrées

29€ HT. Par personne

Forfait livraison 50€ HT.