

Les Apéritifs aux choix

Les verrines et les mises en bouches

Duo de thon et de saumon, Duo de thon et de tomate, Verrine poireau roquefort et jambon cru, Verrine de la ferme,

Verrine de chèvre au coulis de tomate fraîche,

Verrine tandoori, verrine indienne, verrine raita, verrine tomate mozzarella,

Verrine Palmiste frais, palmiste frais et crevette, palmiste et saumon, palmiste et tomate,

Verrine exotique, Roule de saumon au chèvre, Roule de jambon de Bayonne à la chèvre, trio de légume, brochette de fromage, Mini choux douceur salées : saumon, saumon et fromage frais, crevette, thon, foie gras, mousse de canard au vin de Cilaos.

Duo de crevette et ananas, Verrine fraîcheur, taboulé, Duo de crevette et avocat, duo de crevette et ananas.

Tomate cerise farcis au chèvre, verrine tomate mascarpone, verrine de poulet de curry à la pomme, brochette de magret de canard à la papaye confit.

Crostini : tomate, crevette, classique, jambon sec,

Croissant : au saumon, jambon, surimi

Toast : jambon sec, magret fumé, tomate, tomate mozzarella, thon, surimi

Tapas : tapenade aux olive, aubergine, tortillas, chorizo.

Les mets salés traditionnels

Nems, croquette de poulet, beignet de crevette, bouchon, bonbon piment, Samoussa, accras de morue, canapé du chef, pain surprise campagnard, pain surprise, pince de crabe, beignet de calamar, pain surprise nordique, piment farcis, feuilleté divers, mini pizza, quiche, mini croque-monsieur, canapé de foie gras sur pain d'épice, canapé de melon au jambon sec, canapé au saumon, canapé au mousse de canard au vin ce Cilaos, canapé de rilette de thon, canapé de foie gras, canapé indien, canapé tandoori..

Les Entrées aux choix

Salade de palmiste frais, Plateaux de crudités, salade exotique, Salade russe, salade océane,

Plateaux de charcuterie de porc, salade verte, achards de légume ou de poisson,

Salade de pate, Taboulé, salade piémontaise, salade niçoise, salade de carotte, salade tomate, salade thon mais, assortiment de charcuterie de poulet, plateau de saumon,

plateau de foie gras, duo de tomate mozzarella, vindaye de poisson, plateau campagnard, plateau de fromage, salade de museau, assortiment de poisson fumé, rôti de poulet ,

Rôti de porc, mini brochette de poulet, mini brochette de porc, mini brochette de

crevette, mini brochette de poisson, salade de crevette mayonnaise, salade de poulet,

salade de canard fumé, cocktail de fruit de mer, Salade du chef, plateaux de jambon à la

Menu cocktail dinatoire

Mis à jour Mercredi, 04 Novembre 2015 02:10

parisienne,

Gratin de chou chou, Gratin dauphinois, gratin de choux fleur, gratin de palmiste, gratin de citrouille, Piment farcis, croquette de poulet, canapé de foie gras sur pain d'épice.

Les grillades

Brochette de poulet, porc, poisson, crevette, magret, filet mignon, dinde, agneau, noix de saint-jacques.

Les desserts

Verrine de fruit, mignardises du chef ou mignardises traditionnelles, Mignardise du chef, Verrine mousse au chocolat, Verrine saveur crème brûlée, Verrine tiramisu, mousse chocolat et poire, Macaron, verrine de coulis de fruit aux choix, cheese cake, brownie, cup cake, tiramisu aux fruit rouge, chouquette, panacotta,*Brochette de fruit et fontaine à chocolat, Verrine de fruit, fruit en tranche.

Les boissons

Sodas, eau minérale et gazeuse, jus de fruit, whisky, martini, ricard, vin, punch, martini, malibu, champenoise.

Tarifs TTC :

- 20€ : 10 choix (hors boisson, hors service)

- 35€ : 10 choix avec boisson et service

- 30€ : 16 choix (hors boisson, hors service)

- 45€ : 16 choix avec boisson et service

- 40€ : 22 choix (hors boisson, hors service)

- 55€ : 22 choix avec boisson et service

Menu cocktail dinatoire

Mis à jour Mercredi, 04 Novembre 2015 02:10
