

Menu cocktails 2021 :

14 salées, 2 fromages et 4 sucrées
Soit 20 pièces par personnes



Buffet lunch salées :

Assortiment de tapenade :

Avec toasts de pain grillé à tartiner :

Tapenade aux courgettes et basilic

Tapenade de carotte

Tapenade de cèpes & bolets

Assortiment de lunch sur toast :

Chèvres tomates confites noix de pécan, crevettes ail et fines herbes, chiffonnades de jambon pruneaux, roulés de saumon, œufs de truite sur caviar carotte, blocs de foie gras et figues, chiffonnades de saumon fromage ciboulette, magrets de canard et mandarines

Assortiment de lunch feuilleté

Quiche aux saint jacques, et légumes

Pizza à la tomate et mozzarella

Pissaladière

Assortiment de tortilla garnies

Poulet, jambon Serrano et saumon fumée



Assortiment de verrine

Verrine de saint jacques marinées asperges,

Crevette avocat et purée de mangue,

Tatare de légumes,

Tatare de Saumon

Carpaccio de saint jacques

Assortiment de lunch

Ouf miroir, mini caroline au saumon fumé, tartelette crème fromagère et tomate séchée, macaron au foie gras, à la truffe et à la figue



Assortiment fromage :

Différent fromage AOC

Buffet lunch sucrées maison :

Mini tartelette aux fruits,

mini éclair, macaron au fruit,

Différent met au chocolats et fruits



***Logistique :** dresser sur plateau, pour livraison sur buffet. Service non inclus.
Toutes les pièces sont inclus.

***Tarif :** Minimum de 20 personnes pour une prestation.

Livraison Gratuite jusqu'à 25 km autour de notre siège au delà tarif forfaitaire de livraison de 25 à 49 Km + 30.00 € - de 50 à 80 Km 50.00 €

A PARTIR DE 21 € 90 HT

Tva 5,5 % à emporter ou 10 % en livraison