

Détente

Canapé œuf de caille sur tapenade de légumes
Canapé petit chèvre aromatique au kiwi
Canapé jambon cru su marmelade de figues
Verrine de St Jacques aux agrumes
Cuillère de perles marines aux écrevisses
Petit cake bouchon en robe de lard fumé
Brochette andalouse et tomate confite
3 petits fours sucrés Prestige/pers. (12 variétés environ)

Total de 10 pièces/pers.

12,20 € ^{TTC} /pers.

Cocktail Evasion

Canapé crevette à l'effilochée de mangue
Canapé jambon de Savoie à la tomate confite
Canapé saumon fumé à la crème d'aneth
Cheese cake de tartare saveur tomate basilic
Pyramide de chèvre au miel sur mosaïque de légumes
Cuillère de rouget sur son dôme de perles marines
Verrine de St Jacques aux agrumes
Fondant de poulet provençal en pique
Grillagé jambon / fromage
Bagnat au pavot bleu de canard au coriandre
Moricette de boeuf au confit d'échalotes
Carré d'évasion de tartare aux noix de Pécan
4 petits fours sucrés Prestige/pers.
(12 variétés environ)

Total de 16 pièces/pers.

16,00 € ^{TTC} /pers.

Saveurs Gourmandes

Foie Gras de canard maison sur croûton grillé
Canapé magret de canard et sa poire aux amandes
Canapé de saumon fumé à la crème d'aneth
Canapé de rouget sur tartarine de courgettes
Verrine de perles camarguaises et pétoncle au citron vert
Cuillère d'écrevisses marinées à l'ail de Lautrec
Pyramide de Serrano au miel sur mosaïque de légumes
Brochette de gambas mexicaine au litchis
Merveille d'agneau rôti en pique (pièce à chauffer)
Mini-tomate farcie méditerranéenne (pièce à chauffer)
Navette de rôti de bœuf sur compote d'échalotes
Toast de canette fourrée façon Périgord
Carré évasion de chèvre aux fruits secs
4 petits fours sucrés Prestige/pers. (12 variétés environ)

Total de 17 pièces/pers.

19,20 € ^{TTC} /pers.

Fantaisie

Canapé chiffonade saumon et crème ciboulette
Canapé tomate confite sur purée d'artichaut
Canapé magret de canard à la mandarine
Tourtière de pizza de saison
Petite navette surprise aux 4 saveurs
Verrine océane sur crème d'asperges vertes
Cuillère de crevettes à l'effilochée de mangue
Grignote de poulet à la texane (pièce à chauffer)
Accra de morue exotique (pièce à chauffer)
Moricette de bœuf à la crème de tartare
Toast de longe de porc à l'aveyronnaise
Festinettes de fromage fines herbes et noix
3 petits fours sucrés Prestige/pers. (12 variétés environ)

Total de 15 pièces/pers.

15,50 € ^{TTC} /pers.

Cocktail Délice

Foie Gras de canard maison sur croûton
Pressé de volaille au Foie Gras et Sauternes sur Pain d'épices
Canapé œuf de caille au guacamole
Canapé Serrano / melon à la menthe (selon saison)
Canapé saumon fumé tandoori
Cuillère d'écrevisses sur tartare provençal
Brochette de gambas à l'indienne
Verrine à la mousseline de rouget et artichaut
Navette d'oe rôti au chutney de pêche de vigne
Toast de veau Tex-mex
Grignote de poulet aux amandes grillées
Carré évasion de chèvre / tomate basilic
4 petits fours sucrés Prestige/pers.
(12 variétés environ)

Total de 16 pièces/pers.

17,30 € ^{TTC} /pers.

Prestige

Foie Gras de canard maison sur pain d'épices / figues
Canapé d'écrevisses à la guacamole
Canapé poivron grillé à la tomate confite
Canapé de saumon à la moutarde ancienne
Verrine de St Jacques et saumon au citron vert
Cuillère de rouget sur dôme de perles marines
Sheese cake de tartare saveur tomate basilic
Brochette de gambas de Madagascar à l'ananas
Epicurien de canard roulé, pistaché (pièce à chauffer)
Pastilla de veau à la marocaine (pièce à chauffer)
Navette de rôti de bœuf au poivre de Sichuan
Toast au mignon d'agneau à la fleur de thym
Carré d'évasion roquefort et noix
Brochette de fruits frais de saison
5 petits fours sucrés Prestige/pers. (12 variétés environ)

Total de 19 pièces/pers.

22,80 € ^{TTC} /pers.

* Tous nos tarifs TTC sont calculés sur la base d'un taux de TVA à 7%