



Cocktail Gourmettes Prestige

Partie salée chaude

- Ailerons de volaille au miel et citron
- Brochettes de volaille caramélisée
- Petite quiche de la mer
- Samoussa au bœuf, sauce aigre douce
- Accras de morue
- Mini croque Monsieur
- Feuilleté maison
- Vol au vent de pommes vertes et foie gras

Verrines

- Crémeux de chèvre frais à la ciboulette et lichettes de jambon de parme
- Carpaccio de filet de bœuf à l'essence de soja
- Terrine de rougets et pommes de terre nouvelles aux épices
- Cannelloni de tomates et crabe à l'estragon, purée de kumquat
- Verrine de pois cassés et chorizo Ibérique
- Piperade de poivrons doux et œuf de caille
- Tartare de dorade à la mangue et citron vert
- Croquants de courgettes, effeuillé de cabillaud au piment d'Espelette

Canapés

- Blinis de saumon mariné à l'aneth
- Brochettes de tomates et vieux comté
- Mini club sandwich
- Navette de jambon de parme, mesclun et tomates grappes
- Bonbons de volaille à l'herbe royale
- Toast de magret fumé et mozzarella
- Wraps de thon, légumes croquant à la coriandre
- Cube de saumon aux herbes et fromage blanc
- Cube de foie gras de canard, figues et pain d'épices
- Toast d'asperges à l'œuf de caille

Partie sucrée

- Assortiment de mini-pâtisseries maison

Tarif : 24,5 € HT 8 pièces salées/4 pièces sucrées (TVA 10%)

Tarif : 28,5 € HT 10 pièces salées/4 pièces sucrées (TVA 10%)

Tarif : 34,5 € HT 12 pièces salées/5 pièces sucrées (TVA 10%)

Pièce supplémentaire : 2,05 € HT

La partie chaude peut être consommée à température ambiante ou bien être réchauffée par vos soins dans nos conditionnements, le prix inclut la livraison, l'installation, les accessoires jetables et la récupération du matériel non jetable.