

Cocktail

10 pièces par personne

Les pièces froides

L'Arlequin: Beurre Tomate, Thym, Magret Fumé
Le Dieppois: Pétoncle, Tomate, Herbes Fraîches
Le Normand: Jambon du Cotentin, Pomme Flambée, Pommeau
Le Norvégien: Saumon Fumé, Aneth
Le Crudité: Beurre, Concombre, Tomate, Noisettes
Le Piémont: Magret de Canard, Brocolis, Mozzarella
Le Méridional: Tomate, Basilic, Rouget rôti, tapenade.....

Les Essentiels

Bun's au Thon,
Bun's au mérrou
Pain Navette au saumon,
Pain Navette au Mousson de Canard.....

Les Brochettes Salées Froides

Brochette de Jambon et Ananas Caramélisés
Brochette de Tomate
Brochette de Tomate Mozzarella
Brochette de Volaille Nacrée.....

Les Verrines

Verrine douceur Lavande (*Pétoncle, Crevette, Crème Safranée, Eclat de Lavande*)
Verrine des Iles (*Guacamole, Crabe, Mangue*)
Verrine Sicilienne (*Tartare de Tomates, Huile de Noisettes, Brunoise de Poivrons, Mozzarella*)

Les Cassolettes Froides

Cassolette de St Jacques Marinée à l'huile d'olive et au Pistou,
Cassolette de foie gras pain d'épice compotée de pommes,
Cassolette du Piémont
Cassolette de Tartare de Saumon aux agrumes

Les Fours sucrés

Mini éclair au café, Mini éclair au chocolat,
Mini tartelette aux fruits,
Choux Chantilly, Roses des sables, Macarons.....

Les Verrines ou Les Cassolettes sucrées

Verrine Cappuccino, Verrine Pina Colada
Verrine Chocolat Liégeois.....
Cassolette crème Brûlée à la vanille de bourbon,
Bateau de Macaron

Boissons servies durant le cocktail

Méthode Champenoise, Soft, Eaux Minérales, plates et pétillantes

Inclus

Maître d'hôtel (1 serveur pour 25 convives)
Verres, Platerie, Décoration de buffet (vase, Fer forgé, escalier en verre, cube noir....)
Serviettes en papier, nappage de couleur (*nous consulter*)