

NOS
COCKTAILS REPAS

Haute Gourmandise

35€/pers



- Mini Navette Brioché au Saumon Gravlax à l'aneth Chantilly miel moutarde
- Mini Buns zestes de citron et thon fumé à la Grenade
- Mini burger au Foie Gras , chutney de choucroute
- Focaccia Moelleuse au Serrano , bille de Mozzarella
- Mini sablé Parmesan Mousse de Roquefort à la tomate confite
- Mini moricette au Bresaola , fromage de brebis et fruits secs
- Mini Cône Houmous et petits pois à la menthe
- Toast Tourteau Pomme Granny
- Verrine légumes croquants à la marocaine
- Cuillère tartare de concombre , feta, olive, chips Sarrasin
- Ardoise Tapas charcuteries pays, fromages locaux, antipasti
- Pain toast
- Macaron Cassis
- Choux couleurs chocolat
- Mini Moelleux Bergamote
- Cake pop caramel
- Verrine pana cotta infusion menthe coulis de framboise



Panier Apéro

40€ / panier

- Panier de légumes et fruits à la croque au sel
- caviar de légumes
- sauces et sel



Les 3 pièces chaudes

3,50€/pers

- Mini tartelettes salées végétariennes
- Crevettes panées au Mais
- Nos p'tits acras sauce chien