

Cocktails mariage *

*Tous nos tarifs TTC sont calculés sur la base d'un taux de TVA à 10%

12,00€^{TTC} / pers.

Assortiment de petits feuilletés (pièce chaude)
Mini vol au vent de volaille fondante aux épices d'Orient
(pièce chaude)
Canapé mousseline de pois vert et pointes d'asperges
Canapé Saumon fumé tandoreï
Pain Nordique gourmand de chorizo Ibérico
Blinis de Rouget, crème au curry
Verrine effilochée de Crabe romarin et tomate confite
Navette festive aux 4 saveurs
Cuillère Yin Yang Crevettes au chutney de mangue
Roulade de fajitas au Jambon cru et tartare aux noix

Total de 10 pièces

14,00 €^{TTC} /pers.

Canapé rosace guacamol, crevette croquante au lin
Blinis d'écrevisses, citron, thym de Provence
Caroline de Foie Gras et noisettes grillées
Saumon Fumé sur sablé de parmesan, crème mascarpone
Fripon de Caille, émulsion de tartare d'artichaut
Cuillère de Pétoncles rôties sur lit de tomate confite
Brochette de Poulet Malaisienne sauce Satay
Petite bouchée compotée de Jambon au curry
Animation chaude au buffet devant les convives
Gambas en pique persillée
Merveille d'Agneau rôti aux épices d'Orient
Croustillant de légumes et pommes caramélisées
Pic duo Saucisse Merguez et poivron grillé

Total de 12 pièces

13,00 €^{TTC} / pers.

Canapé Magret séché et sa poire aux amandes grillées
Canapé Involntini de Speck, rosace de wasabi
Piccata Saumon, épingle de Coppa
Verrine de Canard, pomme Granny et nougatine de sésame
Wraps à l'échiré de Thon, chiffonnade de roquette
Sucette de Gambas au parfum de Colombo
Samoussa de guacamol aux légumes croquants (pièce chaude)
Petite Pastilla d'Agneau façon tajine (pièce chaude)
Coq/aile de poulet sauce Ranchéro
Pain Nordique tartare aux noix (pièce chaude)

Total de 11 pièces

15,00 €^{TTC} /pers.

**Animation Serrano sur griffe à volonté
et ses pains grillés con tomate**

Canapé petit Poivron au thon
Morcette surprise saveur océane
Petite chouquette au Magret séché
Verrine Perles Camarguaise et Pétoncle
Mini burger de Thon miétté façon bagnat
Opéra de Saumon fumé
Sucette de Foie Gras et croquant de noisette
Animation chaude au buffet devant les convives
Gambas en cage de pomme de terre
Pastilla à la Marocaine
Grignote de Poulet mariné au thym, miel, citron
Pic duo Saucisse Merguez et poivron grillé

Total de 11 pièces

+Serrano à volonté

Ateliers, découpe à volonté devant les convives

Serrano sur griffe
et ses croûtons naturels et aillés

3,60€^{TTC} /pers.

Saumon fumé maison
et ses croûtons et mini-blinis
accompagnés de petites crèmes

4,10€^{TTC} /pers.

Foie Gras mi-cuit et Foie Gras aux figues
Sur pain fantaisie et croûtons
Accompagnés de leurs confits de violettes,
figues aux éclats de noix, pétales de roses

5,00€^{TTC} /pers.