

Cocktails mariage *

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

13 € TTC/pers.

Palette de charcuterie artisanale : chiffonnade de serrano, saucisson, chorizo...
Mille-feuille de foie gras aux noisettes
Assortiment de mini-cakes salés gourmands
Briochin au thé matcha, filet de poulet, crème onctueuse au curry et tomate séchée
Verrine fraîcheur quinoa, petits légumes et cranberries
Saumon fumé maison, blinis au froment et crème légère
Mini-wrap fraîcheur au thon, fromage frais et pêche fruit
Brioche à la tomate, émincé de bœuf, crème moutarde et tomate séchée
Gambas en cage de pomme de terre
Mini-brochette de volaille teriyaki

14€ TTC/pers.

Palette de charcuterie artisanale : chiffonnade de serrano, saucisson, chorizo
Assortiment de mini-cakes salés gourmands
Pic'apéro champêtre
Mini-sablé croquant, crème légère et saumon fumé maison
Briochin au thé matcha, filet de poulet, crème onctueuse au curry et tomate séchée
Foie gras de canard du Sud-Ouest mi-cuit sur pain de campagne aux mendiants
Saumon fumé maison, blinis au froment et crème légère
Parmentier de canard à la patate douce
Croustillant de poulet curry coco
Risotto parmesan et pesto provençal
Grignotte de poulet mariné

15€ TTC/pers.

Palette de charcuterie artisanale : chiffonnade de serrano, saucisson, chorizo
Mini-pain de campagne, crème provençale et parmesan
Pic'apéro champêtre
Bouchée de tartare de concombre et piquillos farcis au thon, abricot moelleux
Mini-bagel pavot au foie gras, chutney de fruit
Sucette de gambas marinée au basilic, gingembre et yuzu
Tartelette au fromage de chèvre et tomate confite, magret séché de canard du Sud-Ouest
Croustillant de poulet curry coco
Nids croustillants « veggie » aux saveurs du monde
Bouchées aux escargots de Bourgogne et beurre persillé
Mini-pita farcie façon kebab, viande marinée et petits légumes

Il en manque une

16€ TTC/pers.

Palette de charcuterie artisanale : chiffonnade de serrano, saucisson, chorizo
Mini-pain de campagne, crème provençale et parmesan
Pic'apéro champêtre
Bouchée de tartare de concombre et piquillos farcis au thon, abricot moelleux
Mini-bagel pavot au foie gras, chutney de fruit
Sucette de gambas marinée au basilic, gingembre et yuzu
Tartelette au fromage de chèvre et tomate confite, magret séché de canard du Sud-Ouest
Gambas en cage de pomme de terre
Croustillant de poulet curry coco
Risotto parmesan et pesto provençal
Bouchées aux escargots de Bourgogne et beurre persillé