

Cocktail salé/sucré n°1 :

6 pièces cocktails salées + 2 pièces cocktails sucrées :

9.50 € TTC / personne

- Toast de Terrine Grand-mère et Pickles d'Oignon
- Canapé aux deux Saumons (fumé et en Tartare)
- Pince de Jambon cru et Comté
- Brochette de Gambas et Ananas
- Pâté croûte de Canard, Foie gras, Cochon, Figs et Pistaches
- Verrine de Légumes de saison
- Panna cotta à la Vanille et Fruits de saison
- Mousse au Chocolat

Cocktail salé/sucré n°2 :

6 pièces cocktails salées + 2 pièces cocktails sucrées :

12.00 € TTC / personne

- Canapé de Foie gras et Figs
- Canapé aux Légumes de saison et Truffe noire (Tuber melanosporum)
- Pâté croûte 3 Volailles et Foie gras
- Brochette de Gambas et Ananas
- Blinis de Saumon fumé et beurre de Caviar (Neuvic-France)
- Blinis au tartare de Dorade et Citron vert
- Sablé Diamant et Fruits de saison
- Crèmeux au Chocolat, Noisette et Coriandre

Cocktail salé/sucré n°3 :

10 pièces cocktails salées + 3 pièces cocktails sucrées :

17.50 € TTC / personne

- Sablé au Parmesan, fromage de Chèvre et Chorizo du Pays Basque
- Canapé de Foie gras, Magret de canard fumé et Pomme verte
- Canapé aux légumes de saison et Truffe noire (Tuber melanosporum)
- Canapé aux deux Saumons (fumé et en Tartare)
- Pâté croûte de Caille, Foie gras, Cochon et Pistaches
- Brochette de Terrine Mathilde (Légumes de saison)
- Pince de Jambon cru et Comté
- Blinis de Gambas et Ananas
- Verrine de Macédoine, Crabe et Agrumes
- Verrine de tartare de Dorade, Citron vert et Légumes de saison
- Ile Flottante
- Crèmeux au chocolat et Fruits de saison
- Sablé Diamant au Citron et Noix de Cajou

Propositions pour :

Pot de départ, Inauguration, Vernissage, Remise de Diplôme ...

Uniquement sur commande. Livraison possible.

Nos préparations sont élaborées par nos soins, à base de produits frais et de saison.

C'est pour cette raison que des modifications pourront être apportées.

« Très pratique, nous présentons les pièces cocktails directement sur plateaux à usage unique ou sur ardoises naturelles.

Il vous suffit de les sortir du frais et les poser sur votre buffet ! »

Nos prix sont indiqués en TTC.

Valable jusqu'au 20/12/2020.

Cocktail salé :

12 pièces cocktails salées : 14.50 € TTC / personne

- Toast de Terrine Grand-mère et Pickles d'Oignon
- Canapé de Foie gras et Figues
- Sablé au Parmesan, fromage de Chèvre et Chorizo du Pays Basque
- Blinis de Saumon fumé et beurre de Caviar (Neuvic-France)
- Pâté croûte de Caille, Foie gras, Cochon et Pistaches
- Pâté croûte de Canard, Foie gras, Cochon, Figues et Pistaches
- Pince de Jambon cru et Comté
- Brochette de Terrine de Lapin et Pickles d'Oignon
- Brochette de Jambonneau Persillé
- Brochette de Gambas et Ananas
- Verrine de Crudité du moment
- Verrine de Légumes de saison

Propositions pour :

Apéritif et / ou Entrée

**(Idéal pour précéder un plat convivial
pour un repas en famille et / ou entre amis)**

*« Très pratique, nous présentons les pièces cocktails directement sur plateaux à usage unique ou sur ardoises naturelles.
Il vous suffit de les sortir du frais et les poser sur votre buffet ! »*

Cocktail « de l'Entrée au Dessert » :

13 pièces cocktails salées + 4 pièces cocktails sucrées : 21.00 € TTC / personne

- 2 X Verrine de Crudité du moment
- Pâté croûte de Caille, Foie gras, Cochon et Pistaches
- Brochette de Terrine Mathilde (Légumes de saison)
- Brochette de Terrine de Lapin et Pickles d'Oignon
- Canapé de Foie gras et Figues
- Pince de Jambon cru et Comté
- Sablé au Parmesan, fromage de Chèvre et Chorizo du Pays Basque
- Canapé aux deux Saumons (fumé et en Tartare)
- Blinis de Gambas et Ananas

- Assortiment de 3 sortes de Fromage (en format Cocktail)

- Ile flottante
- Sablé Diamant et Fruits de saison
- Crémeux au Chocolat, Noisette et Coriandre
- Salade de Fruits frais et de saison

Propositions pour :

Cocktail Déjeunatoire ou Dinatoire

Uniquement sur commande. Livraison possible.

Nos préparations sont élaborées par nos soins, à base de produits frais et de saison.

C'est pour cette raison que des modifications pourront être apportées.

Nos prix sont indiqués en TTC.

Valable jusqu'au 20/12/2020.

Cocktail salé + Buffet froid :

8 pièces cocktails salées + 300 g de salade du moment

+ 200 g de viande et poisson :

25.00 € TTC / personne

- Pince de Jambon cru et Comté
- Brochette de Magret de canard fumé et Pomme verte
- Canapé aux deux Saumons (fumé et en Tartare)
- Canapé de Foie gras et Figs
- Sablé au Parmesan, fromage de Chèvre et Chorizo du Pays Basque
- Blinis au tartare de Dorade et Citron vert
- Verrine de Gambas et Légumes de saison
- Verrine de Macédoine, Crabe et Agrumes
- 3 sortes de salade du moment en saladier (à choisir) :
Carotte râpée, Betterave, Céleri Rémoulade, Chou blanc (Lardon et Comté), Taboulé (de légumes de saison), Chou Chinois (Pomme, Raisin et Carotte), Pâte (Volaille, Pistou et Parmesan), Piémontaise, Opéra (Céleri branche, Pomme, Jambon blanc et Comté), Macédoine (de légumes de saison), Karachi (Riz safrané, Carotte, Volaille, Raisin, Amande), Quinoa (Gambas et Agrumes), Lentille (Echalote, Carotte, Saucisson Lyonnais pistaché, Tomate), Crozet (Diot, Tome des Bauges, Tomate, Echalote), Riz (Thon, Légumes de saison) ...
- Duo de Viande froide (à choisir) :
Filet de volaille fermière au Pistou d'herbes fraîches, Rosbif de Bœuf, Rôti d'Agneau ou Rôti de Veau (avec condiments)
- Darne de Saumon Bomlô ou Dos de Cabillaud poché

Buffet froid + Salade de Fruits frais :

2 X ½ tranche de Charcuterie + 2 X Mini-verrines + 300 g de salade du moment + 200 g de viande et poisson + 2 pièces cocktails sucrées ou Salade de fruits :

25.00 € TTC / personne

- ½ tranche de Pâté croûte de Canard, Foie gras, Cochon, Figs et Pistaches
- ½ tranche de Terrine (à choisir)
- Mini verrine de Macédoine, Crabe et Agrumes
- Mini verrine de tartare de Dorade, Citron vert et Légumes de saison
- 3 sortes de salade du moment en saladier (à choisir) :
Carotte râpée, Betterave, Céleri Rémoulade, Chou blanc (Lardon et Comté), Taboulé (de légumes de saison), Chou Chinois (Pomme, Raisin et Carotte), Pâte (Volaille, Pistou et Parmesan), Piémontaise, Opéra (Céleri branche, Pomme, Jambon blanc et Comté), Macédoine (de légumes de saison), Karachi (Riz safrané, Carotte, Volaille, Raisin, Amande), Quinoa (Gambas et Agrumes), Lentille (Echalote, Carotte, Saucisson Lyonnais pistaché, Tomate), Crozet (Diot, Tome des Bauges, Tomate, Echalote), Riz (Thon, Légumes de saison) ...
- Duo de Viande froide (à choisir) :
Filet de volaille fermière au Pistou d'herbes fraîches, Rosbif de Bœuf, Rôti d'Agneau ou Rôti de Veau (avec condiments)
- Darne de Saumon Bomlô ou Dos de Cabillaud poché
- 2 pièces cocktails sucrées
Mousse au Chocolat + Crèmeux Citron et Noix de Cajou
OU Salade de Fruits frais et de saison en saladier (200g/personne)

Uniquement sur commande. Livraison possible.

Nos préparations sont élaborées par nos soins, à base de produits frais et de saison.

C'est pour cette raison que des modifications pourrons être apportées.

*« Très pratique, nous présentons l'ensemble directement sur plateaux à usage unique ou sur ardoises naturelles et saladiers en porcelaine.
Il vous suffit de les sortir du frais et les poser sur votre buffet ! »*