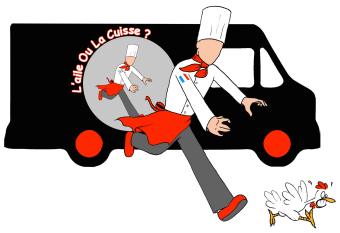

Cocktail déjeunatoire ou dinatoire des Fêtes - 21 Pièces

Minimum de 50 personnes

95 euros TTC / Pers.

Corbeille de crudité accompagné de ses sauces maison
Pain surprise suédois
Mini Navette Briochée, médaillon de homard, julienne de carotte et choux blanc, sauce Aurore
Verrines salés du moment - 2 variétés
*Terrine de foie gras maison au Sauterne, sur mini pain d'épice et sa chutney de framboise au thym frais.
Gougère aux bleu et noix
Mini burger végétarien sauce barbecue maison.
Blinis de saumon fumé crème citronné à l'aneth
*Brochette de magret de canard au caramel balsamique, abricot sec, graine de sésame
*Yakitori de saumon.
Mini wraps de poulet façon thaï
*Huître (provenance selon arrivage), citron, vinaigrette à l'échalotte
Escargot de Bourgogne à la persillade en coquille

Poke Bowl (Chaud) - 2 à définir -

Émincé de boeuf sauce cèpes et foie gras
Blanquette de chapon à l'ancienne aux carotte et oignon glacés
Mini gambas sautées, ananas, colombo
Noix de saint Jacques sauce bisque et coriandre

Servi avec :

Riz blanc
Pomme de terre Sarladaise aux champignon

Planche de fromages AOP et son pain tranché

Desserts

Corne d'Abondance et sa fontaine à chocolat
Verrines gourmandes
Assortiments de petits fours sucrées dont macaron

Compris dans la formule :

Le matériel de service et de maintien en température
Les serviettes cocktail, les petites assiettes
Le nappage du cocktail et son dressage
Personnel de service sur une vacation de 6 heures maximum
Animations comprises*
Les boissons soft (eau plate et gazeuse, coca, jus de fruits variés)
Cocktail De Noël (Rhum Blanc, Curaçao, Jus d'ananas, crème de coco)avec et sans alcool - ou autre nous consulter -

Le vin bouteille (Rouge et Blanc ou Rosé)

La verrerie

Pour information : Toutes nos boissons sont servis à discrétion

Option Champagne : supplément 10 euros TTC / pers.

Cette prestation ne peut-être vendu sans personnel