

FORMULES AU CHOIX (Choix du contenu dans les 3 formules)

Apéritif rapide avant repas :

3-4 pièces salées/pers

Apéritif avant repas :

6 pièces salées/pers

Format repas sans entrée :

8 à 10 pièces salées/pers

Ou

6 à 8 pièces salées/pers + 1 à 2 ateliers
(voir carte atelier)

Format apéritif dinatoire ou déjeunatoire :

10 pièces salés + 4 pièces sucrées

Les formules cocktails



FORMULE N°1

1,10 € pièce

Bouchées salées chaudes :

- Mini pizza
- Mini galette aux pommes de terre
- Mini gougère emmental
- Mini moelleux chèvre/miel

Bouchées salées froides :

- Mini wrap poulet thym citron
- Mini wrap fromage frais/jambon cru
- Verrine tartare de tomates mozza basilic
- Verrine mousse et concassée de betterave rouge et touche de fromage frais
- Briochin chèvre miel
- Canapé tartare de tomates fromages
- Verrine butternut (**hiver**)
- Verrine lentilles (**hiver**)

Bouchées sucrées :

- Mini moelleux pommes noix miel
- Mini moelleux chocolat noir fruits secs
- Verrine pana cotta, coulis de fruits rouges
- Verrine crumble pommes

Hors vaisselle / hors boissons / hors nappage /

Hors service

Les formules cocktails



FORMULE N°2

1,50 €/pièce

Bouchées salées chaudes :

- Mini calzone tomates mozzarella
- Gougère emmental
- Mini burger bœuf cheddar
- Tartelette lard emmental
- Mini croque saumon
- Mini croque jambon
- Mini croque haddock

Bouchée salées froides :

- Mini wrap saumon fumé et perle citron
- Mini wrap poulet thym citron
- Briochin fourme d'Ambert tomates confites
- Canapé parmesan
- Verrine crème d'artichaut et crevettes flambées au cognac
- Verrine mousse d'asperges/queue d'écrevisses et pointes d'asperge
- Briochin lieu noir fumé

Bouchées sucrées :

- Bouchées sablées aux pommes caramélisées
- Sablé amande et crème citron
- Tiramisu café chocolat croustillant praliné
- Moelleux au chocolat et fruits secs

Hors vaisselle / hors boissons / hors nappage /

Hors service

Les formules cocktails



FORMULE N°3

1,70 €/pièce

Bouchées salées chaudes :

- Verrine cassolette saint jacques fumé homard
- Chou ris de veau
- Mini burger bœuf cheddar
- Chou escargot persillade
- Mini croque saumon

Bouchées salées froides :

- Canapé pain d'épices foie gras et perles de figues
- Canapé canard confit et piment d'Espelette
- Verrine avocat, agrumes, fruits exotiques
- Verrine mousse d'asperges/queue d'écrevisses et pointes d'asperge
- Briochin garni fromage frais et truffe noir

Bouchées sucrées :

- Bouchée sablé amande crème citron
- Bouchée croustillante et crème praliné
- Tiramisu café chocolat
- Verrine panna cotta brunoise et coulis de fruits exotiques
- Mini entremet chocolat noir
- Assortiment de macarons

Hors vaisselle / hors boissons / hors nappage /

Hors service