

Menu

Cocktail 20 pièces

Pour vous offrir le meilleur lors de vos réceptions ...

5 CANAPES VARIES

Saumon fumé - Roquefort - Duo de fleur de poivrons doux
Petit pois et homard - Tapenade - Anchois frais mariné
Crudités (tomate cerise, Caviar d'aubergines, asperge) - etc...

3 FANTAISIES CLASSIQUES

Pizza - Pruneau bacon - Chou escargot - Kefta en pic
Feuilleté tandoori- Feuilleté de caille - Croustade aux poireaux
Chou fromage -Croustini au chèvre et pignons - etc ...

1 BROCHETTE D'AUBERGINE GRILLÉE A LA FETA

1 MARBRÉ DE LOTTE

1 FUSETTE AU PARME ET PISTOU

1 DEMI-PANINI

1« MINI COCOTTE » au choix (valeur de 3 pièces)

Parmentier de queue de boeuf sauce vigneronne
Véritable brandade de morue à l'ancienne
Risotto aux légumes et émincée de caille
Risotto au safran et escalope de saumon

4 FOURS FRAIS MAISON

Eclair au café, choux grand marnier, brownies,
tartelette aux fruits, crumble aux fruits rouges

1 BROCHETTE DE FRUITS FRAIS

CAFE

Petit four supplémentaire possible : nous consulter pour les tarifs



Boissons :

Eau minérale Evian
Badoit rouge
Jus de fruits
Coca cola

Tarifs :

(nous consulter)