Cocktail Dînatoire

Sélection de créations salées

***Verrine de velours de betterave** aux crevettes roses marinées et éclats de radis croquant*

***Mini burger façon César**, filet de volaille grillé, crème parmesan, roquette*

***Verrine de panna cota salée**, crème de petits pois et mousse légère à la menthe fraîche*

***Tartare d'avocat et saumon gravlax**, chips maison au piment d'Espelette*

***Pan-cake d'épinards** à la crème de fromage frais, saumon fumé à chaud*

***Bouchée de foie gras**, pain d'épices émietté et chutney de figues blanches maison*

***Œuf de caille poché**, posé sur un lit croustillant et crème légère à la truffe noire*

***Roulé d'aubergine grillée**, farce crémeuse à la noix, herbes fraîches*

***Nems fondants au fromage**, basilic frais et crème de menthe douce*

***Roulé de courgettes marinées**, éclats de fromage frais aux agrumes*

Créations sucrées

***Chou croustillant** au choix : rhum vanillé, cœur praliné ou crème légère à la vanille*

***Verrine de mousse au chocolat noir**, fruits rouges macérés*

***Salade de fruits exotiques**, infusion vanille et zeste de citron vert*

Boissons chaudes

Café & Thé sélection

Service & Intendance

Verrerie, vaisselle, nappage, décoration et couverts : à définir selon vos envies

Vins proposés : Rosé, Rouge, Blanc/ Champagne disponible sur demande

Tarif

À partir de 35 € par personne, incluant les pièces salées et sucrées, la carte et le service.
Options boissons, vaisselle et décoration disponibles sur demande.