



# Apéritif dinatoire

## • Plateaux à partager (A partir de 4 personnes)

- Charcuterie (Rosette, chorizo ibérique, jambon de parle, coppa, andouille, Cecina, saucisson à l'ail, Cecina - selon arrivage)
- Fromages d'ici et d'à coté
- Mixte
- Tartinables (Houmous, Guacamole, Caviar d'aubergines, Poisson et fromage frais, Crème ciboulette et ses petits légumes ...)
- Terrines (Terrine de lapin aux pistaches, Terrine de campagne, Rillettes de porc, Terrine de la mer, Rillettes de poisson au pesto ...)

## • Gaspacho

- Carotte, Coco et Coriandre
- Concombre et Menthe
- Andalou

## • Soupes

- Topinambor et Truffe
- Courgette, Ail et Fines Herbes
- Butternut et Coco

## • Verrines

- Guacamole et Crevettes
- Crumble Courgette, Chèvre et Noisettes
- Tartare de Saumon et Pommes Granny
- Tartare de Crevette, Concombre et Gin
- Tartare de Veau aux noisettes
- Tartare de Cabillaud façon Créole
- Mousse d'Aneth et Saumon fumé
- Taboulé à l'orientale
- Tiramisu Betterave et Chèvre

## • Bouchées Chaudes

- Burger Classique
- Arancini (Gorgonzola, Saumon et Chèvre ou Chorizo et Reblochon ...)
- Samoussa (Végétarien, Thon ou Poulet, Chorizo et Cheddar ...)
- Coxinha de Boeuf
- Gougère (Comté ou Comté et Truffe)
- Accra de Morue
- Accra de Canard
- Falafel
- Mini Tarte
- Brochette de Poulet Mariné au Curry
- St Jacques snackée au Chorizo

## • Bouchées Froides

- Profiterole au Saumon
- Foie gras sur Pain d'Epices
- Club Sandwich (Pastrami ou Saumon fumé ...)
- Wrap (Boeuf Thaï ou Poulet Guacamole ...)
- Burger Italien
- Brochette Mozzarella, Grison et Tomato





# Apéritif dinatoire

## • Sucré

- Fondant au Chocolat
- Salambô
- Eclair
- Tiramisu (Speculoos et Café, Exotique ou Fruits rouges)
- Panna Cotta (Coulis Fruits rouges ou Passion)
- Macaron
- Verrine Tarte Citron meringuée
- Verrine Tarte Framboise meringuée
- Chou Chantilly
- Crème brûlée
- Muffin Framboise Pistache ou Chocolat

