

APÉRITIF



Snacks gourmands – à partager

Avant l'arrivée des convives, offrez-leur une expérience gustative unique avec nos grignoteries présentées sur des mange-debout. Ces dégustations permettent de faire patienter agréablement vos invités en attendant le service des verrines et zakouskis. Un moment convivial et savoureux pour débiter la célébration en beauté.

Grignoteries

crudités colorées et sauce maison
nachos, guacamole et piment
petits salés et olives
houmous et pain pita
grissinis, toasts et tapenades
ardoise apéritive *frometon et cochonnailles*
tenders de poulet, oignons frits et sauce **BBQ** (chaud)
nachos, sauce fromage, jeunes oignons et
piment (chaud)

Planche Antipasti

coppa, salame et prosciutto
fromages italiens
tapenade, olives et foccacia

Planche Aperitivo Española

serrano, chorizo, saucisson
fromages espagnols
légumes crus et aioli catalane

Loïc Herve

90, rue du Pérreón
4141 Louveigné
+32 (0)492 70 92 28

loevents@outlook.com

Verrines et zakouskis – créations fines

Nous vous proposons une sélection de zakouskis chauds et froids, accompagnés de verrines raffinées, qui ouvriront l'appétit de vos invités. Chaque bouchée est soigneusement préparée et présentée sur de beaux plateaux, afin de surprendre et émerveiller vos convives tout en éveillant leurs papilles en attendant le repas principal.

Capsules gourmandes – verrines

Des petites verrines pleines de saveurs, colorées et raffinées.

Foie gras – gelée d'orange, chocolat noir et pain d'épices

Taboulé aux petits légumes (végé)

Gravlax de saumon – pommes et vinaigrette aneth-moutarde-miel

Gaspacho tomates-poivrons (végé)*

Salade croquante à l'asiatique – scampis et cacahuètes

Tzatziki au saumon fumé – kiwis et pistaches

Tataki de bœuf – marinade soja-gingembre et condiments

Bœuf mi-cuit – marinade au balsamique et condiment italien

Poké bowl au poulet et vinaigrette sésame

Soupe thaï – citronnelle et lait de coco (végé)*

Velouté de courgettes et fines herbes (végé)*

Cool Bites – zakouskis froids

Des zakouskis froids, élégants et savoureux, parfaits pour picorer tout en discutant.

Brunoise de scampis à l'ail et guacamole légèrement épicé dressé dans un petit cornet comestible*

Croustade aux crevettes grises – guacamole et coriandre*

Brochette de coppa – tomates séchées et mozzarella

Rouleau de printemps aux légumes croquants et condiment cacahuètes (végé)

Maki au saumon et spicy mayo

Bruschetta – pesto, prosciutto et balsamique*

Croustade de houmous - tomates confites, olives et origan (végé)*



Hot Bites – zakouskis chauds

Des zakouskis chauds, croustillants et fondants, pour réchauffer les papilles.

Mini croc' – filet de poulet, cheddar, oignons frits et sauce **BBQ***

Mini croc' – mortadelle, mozzarella et truffe*

Croquette emmental et parmesan (végé)*

Croquette emmental, parmesan et jambon cuit*

Scampis en tempura et sauce aioli à la coriandre*

Yakitori de poulet*

Tenders de poulet frit et mayonnaise sriracha*

Onion rings et sauce à l'ail (végé)*

Ailes de poulet laquées au soja et miel*



** Les dégustations suivies d'un astérisque ne sont pas disponibles à l'emporter car elles nécessitent une préparation ou une cuisson minute.*

Formules disponibles pour minimum 30 adultes.