

Tarifs Apéritif Dinatoire

Verrines : 1.10€ /pièce

- Crème de potimarron et lard grillé
- Saumon en deux textures
- Panna cotta poivron et tranche de coppa
- Crème d'avocat et crevette citronnée
- Crème de betterave et mousse de chèvre frais
- Rillettes de thon, œuf et tomate

Les tartinettes : 1.50€/pièce

- Pesto, jambon sec et tomate cerise
- Rillettes de thon
- Rillettes de saumon
- Tartare de tomates et mozza

Les sandwichs :

- Mini burger : 2.50€/pièce
- Club nordique : saumon, fromage frais, roquette et oignon : 1.90€/pièce
- Club italien : Pesto, jambon cru, tomate séchée : 1.90€/pièce
- Malicette garnie : charcuteries ou au thon : 2€/pièce

Les Cakes : 4€/pièce (environ 15 tranches).

- Jambon, olives et emmental
- Poivron e chorizo
- Lardons, chèvre et noix

Les bouchées chaudes : 0.90€/pièce

- Mini pizza
- Mini flamm'
- Mini Quiche lorraine
- Bouchée au chorizo
- Bouchée au roquefort et aux lardons
- Feuilleté jambon - emmental
- Feuilleté saumon - fromage frais
- Gougères lardons - emmental

Les produits frais :

- Roulé façon wrap : jambon ou saumon 0.80€/pièce
- Brochette de saison : 1.10€/pièce
- Tortilla au jambon cru : 1€/pièce

Les produits festifs :

- Verrine foie gras, pomme et crumble de pain d'épices : 2€/pièce
- La saint jacques bardée au lard : 2€/pièce
- Tatin de magret séché à la pomme : 1.80€/pièce
- Cuillère de gambas au curry et fromage frais poivré : 2€/pièce
- Tartelette chèvre miel et jambon sec : 1.80€/pièce