

PROPOSITION COCKTAIL DEJEUNATOIRE / DINATOIRE

LES BROCHETTES

- * Brochette de gambas, menthe, pamplemousse
- * Brochette de magret de canard fumé, persil plat, ananas caramélisé
- * Trio de billes de légumes parfumé au curcuma
- Brochette de jambon de Bayonne, menthe, figue séchée
- Cube de saumon fumé, pomme granny, sésame

LES PIECES FROIDES

- * Navette tomatade, jambon de Bayonne, basilic
- Mini tartelette ratatouille niçoise, rouget rôti
- * Wrap de poulet, roquette, cheddar, parfumé au curry
- * Brouillade d'œuf aux cèpes

LES PIECES CHAUDES

- * Mini quiche tomate chèvre
- * Mini cake jambon, olive, fromage

SALADE BODEGA

- * Tartare d'avocat et tourteau à l'huile de curry
- * Salade de bœuf façon thaï, pois gourmand, poivron rouge et fève
- * Salade Iceberg, raisin blanc et rouge, comté, poulet vinaigrette estragon
- Duo artichaut foie gras, parfumé à l'huile de noisette

BOITE EPICEA (PLATS CHAUDS)

- * Parmentier de canard
- * Filet de bar, fondu de poireaux, crème de Noilly Prat

LES PIECES SUCREES

- * Verrine tiramisu amaretto et café
- Verrine pana cotta aux cerises griottes
- Mini crème brûlée vanille
- * Crumble de pomme au Calvados et crème Isigny
- * Brochette de fruits de saison
- * Mini cannelés de Bordeaux
- * Assortiment de macarons

Prix cocktail 18 pièces hors boissons (avec étoile) 45 € par personne T.T.C

Prix cocktail 24 pièces hors boissons (la totalité) 60 € par personne T.T.C