

Les Croustillants et Bouchées Chaudes

PRIX par lot



- 20 Accras de morue et sa sauce créole • 20€
- 10 Sucettes de poulet panées à la cacahuette et sa sauce aigre-douce • 27€
- 10 Grosses Crevettes panées à la noix de coco et sa sauce aigre douce • 42€



- 60 Assortiment Minis quiches • 96€
- Poulet colombo
- Crevettes créole
- Façon pissaladière



- 10 Mini Croq Mr • 11€
- 10 Mini Hot dog, ketchup/moutarde, oignons • 18€



- 10 Mini Burgers Boeuf saveurs Méditerranéenne • 25€
- 10 Mini Burgers Végétarien, steak végétarien • 25€



Les Bouchées Froides

PRIX par lot



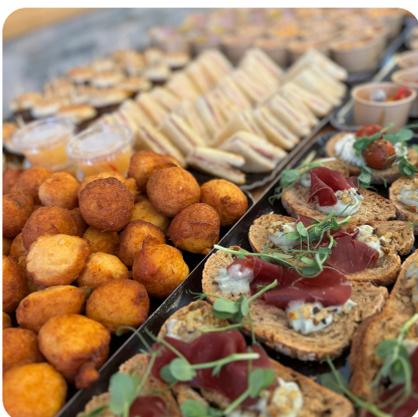
- 10 Maki de pain de mie à la tapenade • 9€
- 10 Briochettes Burrata, pistaches • 22€
- 10 Toasts de chèvre frais et tomates confites au thym • 18€



- 10 toasts roquefort, noix et viande de grison • 19€
- 10 Wraps saumon fumé, fromage de chèvre frais • 12€



- 10 Wraps poulet créole • 12€
- 10 Toast de Faux gras (végan) • 18€



Les verrines

PRIX par lot



- 10 Verrines Avocado-bowl et amandes concassées • 24€

- 10 Verrines mousseline patate douce, lait de coco, noisettes concassées • 23€



- 10 Verrines de gaspacho fruité Hâpy (1litre) uniquement de Juin à Août • 20€

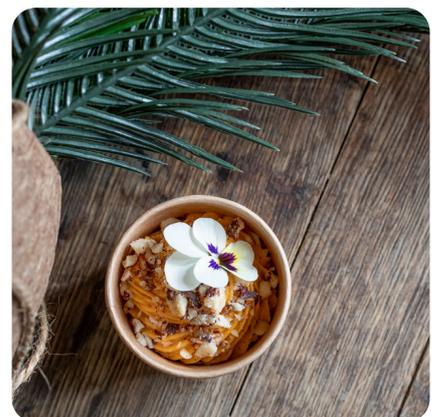
- 10 Cheesecakes parmesan basilic et jambon serrano • 21€



- 10 Verrines de Tartare de saumon exotique, mangue, gingembre et sa vinaigrette vanillée • 28€

- 10 Verrines Carpaccio de boeuf vinaigrette ananas, gingembre, citron vert, rhum • 23€

- 10 Verrines de légumes du moment • 18€



Le Coin Premium

PRIX par lot



- 10 Croq Monsieur truffé
- 10 Toasts beurre truffé et serrano
- 10 Toasts foie gras maison, rhum don papa, miel local et vanille, confiture exotique

• 13€

• 19€

• 42€



- 10 Mini Lobster Hormard aux saveurs caraïbes

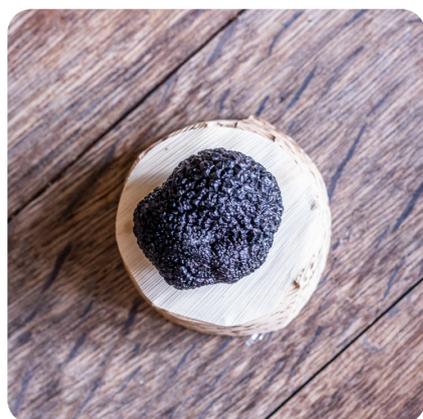
• 29€

- 10 Verrines mousses de camembert truffé, magret séché et son crumble

• 27€

- 10 Verrines Tartare de thon truffé saveurs créole

• 35€



- 30 Carppaccio de Saint jacques, passion, demander devis

devis

