



Cocktail

(Minimum 10 personnes)



Glycine

5 pièces à 5.40€ par personne :

- Pain grecque crème feta, concombre, pickles oignon
- Wraps guacamole de brocolis, chèvre frais, amandes grillées
- Navette effiloché volaille mariné pesto du chef
- Cup's mousse petit pois menthe, merlan nacré
- Mini madeleine cheddar/emmental, chips chorizo

Passiflore

7 pièces à 7.40 € par personne :

- Foccacia mortadelle, straciatella, courgettes confites
 - Pomme de terre grenaille, hareng fumé, oignons rouges
 - Wraps guacamole de brocolis, chèvre frais, amandes grillées
 - Mini madeleine cheddar/emmental, chips chorizo
 - Cookies basilic crème parmesan, tomates confites
-
- Assortiments de mignardises (tartelette fruits, éclair spéculoos, Paris-Brest...)
 - Brochette de fruits de saison



Jasmin

10 pièces à 10.20 € par personne :

- Wraps guacamole de brocolis, chèvre frais, amandes grillées
- Tartelette mousse gorgonzola, courgette rôtie, pignons grillés
- Choux chlorophylle saumon fumé citron
- Navette effiloché volaille mariné pesto du chef
- Cup's crème patate douce, pancetta grillée, crumble herbes
- Muffin amande roquette, tomme de chèvre
- Blinis sarrasin, crème moutarde, saucisse fumée

- Assortiments de mignardises (tartelette fruits, éclair spéculoos, Paris-Brest...)
- Panacotta chocolat blanc/fraicheur kiwi basilic
- Bouché cacahuètes (praliné cacahuète, coque chocolat lait)



Clématite

14 pièces 13.90€ par personne :

- Pain grecque crème feta, concombre, pickles oignon
 - Cookies basilic crème parmesan, tomates confites
 - Blinis sarrasin, crème moutarde, saucisse fumée
 - Foccacia mortadelle, stracciatella, courgettes confites
 - Rouleau printemps betterave coloré, salsa légumes épicés
 - Tartelette crème brocolis, sphère crevettes aux herbes
 - Mini lobster roll's crevettes curry
 - Roll's pastrami fromage frais, crumble cacao
 - Choux chlorophylle saumon fumé citron
 - Bille de chèvre 5 graines, confit de tomates, sarriette
-
- Assortiments de mignardises (tartelette fruits, éclair spéculoos, Paris-Brest...)
 - Brochette de fruits de saison
 - Finger sablé banoffee
 - Sphère rocher coco/chocolat blanc



Chèvrefeuille

20 pièces 19.90 € par personne :

- Wraps guacamole de brocolis, chèvre frais, amandes grillées
 - Tartelette crème brocolis, sphère crevettes aux herbes
 - Pain grecque crème feta, concombre, pickles oignon
 - Cup's crème patate douce, pancetta grillée, crumble herbes
 - Cookies basilic crème parmesan, tomates confites
 - Muffin amande roquette, tomme de chèvre
 - Ceviche de dorade pesto roquette/comté
 - Mini madeleine cheddar/emmental, chips chorizo
 - Opéra de foie gras, poire, pain d'épice
 - Navette effiloché volaille mariné pesto du chef
 - Baba salé bacon croustillant, crème d'oignons, noisettes torréfiés
 - Pomme de terre grenaille, saumon fumé, crème citron vert
 - Fajitas gouda/poivron confits
 - Mini lobster roll's St-Jacques, mousse agrumes
 - Briochin figue, magret fumé
-
- Assortiments de mignardises (tartelette fruits, éclair spéculoos, Paris-Brest...)
 - Eclair citron-praliné
 - Roses des sables amandes, chocolat noir
 - Savarin poire vanille
 - Madeleine pistache, chocolat craquant

Pièces chaudes :

- Brochette de poulet mariné citron/cacahuète 1.20€ pièce
- Brochette de bœuf yakitori 1.35 € pièce
- Brochette St-Jacques/Chorizo 1.50 € pièce
- Mini burger bœuf noisette sauce tartare 1.35 € pièce
- Mini burger poulet pistache, bacon, sauce aux herbes 1.30 € pièce
- Mini Arancini (croquette de riz) parmesan, mozzarella 1.15 € pièce
- Mini croque-monsieur crème camembert jambon 1.10 € pièce
- Croquette st Marcellin aux herbes 1.10€ pièce

Pain surprise :

- Pain nordique (environ 50 pièces) : saumon fumé, thon, crabe, rillette de merlan prix 28.50 €
- Pain campagne (environ 60 pièces) : mousse de canard, coppa, fromage frais, jambon cru, mimolette, rillette du Mans prix 29.90 €

Animations culinaires :

Avec service

- Jambon Ibérique et son risotto parmesan : griffe de jambon cru tranché minute accompagné de son risotto servi chaud 5.50€ par personne (minimum 40 personnes)

- Foies gras poêlé et sa brioche fondante : escalope de foies gras poêlé minute confit de figue et brioche 5.10€ par personne (minimum 20 personnes)

- Assortiment de mini brochettes cuites sur plancha : poulet, crevette, st Jacques, bœuf 4.50€ par personne (minimum 20 personnes)

