



FORMULES COCKTAIL

DÉJEUNATOIRE & DINATOIRE

FÊTES DE FIN D'ANNÉE

Formules au choix :

- ✓ 5 pièces salées ou sucrées : 7 €/pers
- ✓ 5 pièces salées & 3 sucrées : 11.20 €/pers
- ✓ 9 pièces salées & 3 pièces sucrées : 16.80 €/pers
- ✓ 12 pièces salées & 3 pièces sucrées : 20.25 €/pers

Les bouchées, toasts, verrines et brochettes salées :

- Rillons cocktail
- Brochette de magret séché et foie gras (+0.70€)
- Toast chèvre frais-poivron mariné
- Toast de foie gras mi cuit (+ 0.70 €)
- Blinis et crème ciboulette et truite fumée
- Panna cotta de butternut, chips de lard et crumble salé
- Verrine châtaigne- potiron
- Mini quiche chèvre et tomate séchée
- Verrine au chèvre frais et poivrons
- Petit bocal à la tomme de brebis
- Chouquette au gorgonzola, truite fumée et chou rouge mariné (+ 0.50 €)
- Petit chou fourré crevette-avocat
- Mini burger au magret de canard séché et confit d'oignons (+ 0.90 €)

Les mignardises sucrées :

- Panna cotta au lait de coco, coulis de mangue (+0.40 €)
- Panna cotta des écureuils (lait d'amande, amandes et noisettes) (+0.40 €)
- Graines de chia, lait de coco et mangue
- Verrine de pomme en 2 façons
- Mousse légère citron-citron vert
- Mousse au chocolat
- Palmier
- Macaroné noisette
- Fondant au chocolat
- Cannelé
- Madeleine
- Muffin chocolat
- Rocher coco
- Cubes de Royal
- Shortbread millionnaire (caramel et chocolat)
- Profiterole à la framboise (+0.30€)
- Paris-Brest intense (+0.70€)

Les options :

- Macarons parfums assortis : citron, framboise, praliné ... : 1.35 € pièce
- Choux à la crème petits choux garnis de crème mousseline à la vanille : 1.30 € pièce