



LB Culinaire

COCKTAIL

VERRINES SALÉES

*tartare de noix de Pétoncles/compoté de légumes selon le marché	2.70€/Pièce
*mousse de chèvre et Noix	1.85€/Pièce
*crème de betterave et Mousse de chèvre au miel de Sologne	2.20€/Pièce
*Guacamole et crevettes au Curry	2.50€/Pièce
*tartare de saumon et truite du Loiret et Salicornes	2.50€/Pièce

CANAPÉS

*Pain de mie au Poivrons, Miel et Fromage Frais	0.90€/Pièce
*Mousse de rilette de Canard/Graine de Courge	1.30€/Pièce
*jambon cru/fromage frais	1.30€/Pièce
*Truite fumé/ crème d'aneth façon Tzatziki sur Blinis	1.80€/Pièce
*chorizo doux/beurre au piment d'Espelette/tomate séchée	1.30€/Pièce
*navette briochée garnie Mousse de maquereaux et citron vert	1.40€/Pièce
* Wrap, crème moutarde Martin Pouret Salade/Crudités croquantes	1.30€/Pièce

CHAUDS

*mini burgers (viande haché/cheddar/oignons/cornichons/tomate/sauce burger)	1.80€/Pièce
*mini burgers (Saumon/Conté/oignons/Béchamel)	1.80€/Pièce
*gougères au camembert 3/personnes	1.90€/Part
*Accras de Morue 20G 4/personnes	1.40€/pers.

DESSERTS

*brochettes de fruits frais (Ananas/Mangue/Raisins/Kiwi/Kaki)	2.80€/Pièce
*verrine de mousse chocolat	3.40€/Pièce
* Verrine Version Tarte au Citron revisité restructuré	6.50€/Pièce
*pyramide de macarons (parfums selon la saison) « 3 pièces par personne »	4.80€/Part
*Possibilité de Gâteau personnalisé selon vos envies (entre 4.90€ et 9.00€ la part selon le choix)	