

Cocktails Dînatoires

(minimum 30 personnes)

Cocktail Dînatoire 12 mises en bouche 12 €

Mini sandwich aux 3 fromages italiens (3 pièces)
Toast tapenade tomates séchées (2 pièces)
Verrine crème de carottes au cumin (2 pièces)
Verrine hoummos (2 pièces)
Brochette chorizo emmental (2 pièces)
Cubique de polenta à l'emmental

>>> Possibilité de compléter selon vos envies :

- > Avec : Crème de St Jacques + 2€ // Pics de saumon gravlax + 1,50€
- > Plats miniatures
- > Animation culinaire

Cocktail Dînatoire Italien 13 mises en bouche13,70 €

Mini sandwich aux 3 fromages italiens (2 pièces)
Toast tapenade tomates séchées (2 pièces)
Mini Bruschetta
Sablé parmesan
Cubique de polenta à l'emmental
Verrine caponata
Verrine crème de chou-fleur au balsamique
Pics de charcuteries italiennes (2 pièces)
Pics de Provolone
Bille de Gorgonzola

>>> Possibilité de compléter selon vos envies :

- > Avec d'autres mises en bouche
- > Plat miniature : gnocchetti à la calabraise et saucisse de porc fermier
- > Animation culinaire (ex: risotto)

Cocktail Dînatoire Asiatique 10 mises en bouches ..16 €

Gyoza au poulet fermier de Licques (Chaud)
Sushi (2 pièces)
Mini rouleau de printemps saumon ananas
Verrine nouilles à l'asiatique (2 pièces)
Bánh xèo façon wrap
Dips de légumes sauce coco
Tamagoyaki
Verrine gambas & chutney de mangue
Raïta de concombres

>>> Possibilité de compléter selon vos envies :

- > Avec d'autres mises en bouche
- > Plat miniature : poulet sauce Satay // pluma crème d'ananas
- > Animation culinaire (ex: vermicelle au wok // Porc fermier Laqué)

Mises en bouche sucrées

Mini rocher façon « Snikers»	1,50 €
Verrine lemon curd	1 €
Pics de fruits frais	1€
Smoothie mangue & Passion	1€
Tartare de fruits exotiques	1,50 €
Mini mousse au chocolat huile essentielle de mandarine	1,50 €
Pana cotta lait de coco	1€

Le tout est fait «maison» de A à Z

Tous les prix sont hors mise en chauffe, hors dressage, hors boisson et hors service

Magie des mets

06 85 21 49 37