

## Nos cocktails 19h30

### Cocktail dînatoire n01

- Verrine de saumon fumé à la crème citronnée
- Coupelle de magret fumé aux fruits rouges
- Comptée de betterave aux noix de st jacques
  - Velouté de légumes à l'Espelette
  - Terrine de campagne à l'ancienne
    - mini rillaud

Plat de mini rôti

Cascade de champagne

### Cocktail de dessert

- délice citron
- douceur choco/poire
- mangue
- marquise fruits rouges

Votre cocktail vous sera facturé 11.00 € par pers

Sont compris : Nappe du buffet, serviette cocktail

Montage et décor.

Cocktail dînatoire n02

- Verrine de saumon aux pointes d'asperges
- Coupelle de filet mignon et sa duxelle
- Tartare de tomates, concombre et thon
- Risotto au surimi et chutney de fruit exotique
- Terrine de campagne à l'ancienne
- Mini rillaud
- Plat de mini rôti
- Cascade de champagne

Cocktail de dessert

- délice citron
- douceur chocó/poire
- Salade de fruits frais
- Mousse chocolat fruits rouges

*Votre cocktail vous sera facturé 11.10 € par pers*

*Sont compris : Nappe du buffet, serviette cocktail*

*Montage et décor.*

Cocktail dînatoire n03

*-Verrine de saumon et mousseline d'avocat*

*Coupelle de foie gras de canard au Coteau du layon*

*Crème brûlé de st Jacques au Noilly*

*Poulet à la crème et cappuccino de petits légumes*

*-Terrine de campagne à l'ancienne*

*Mini rillaud*

*Bouchée de rôti et ses compotées de légumes*

*Cascade de champagne*

**Cocktail de dessert**

*Assortiment de bouchées séduction*

*-douceur chocó/poire*

*Salade de fruits frais*

*-Mousse chocolat fruits rouges*

*Votre cocktail vous sera facturé 12.80 € par pers*

*Sont compris : Nappe du buffet, serviette cocktail*

*Montage et décor.*

**2016**