

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