



Pour



Cocktail 16 pièces

11 pièces salées et 5 pièces sucrées

Les pièces salées froides

Finger poire, pointe de Roquefort et noix de pécan
Gaufrette liégeoise à la châtaigne, duxelles de champignons échalotes et coriandre
Mini tortilla à la tomate, chou rouge au Raifort
Sphère de betterave, graines de moutarde au balsamique réduit
Sablé chèvre, cerise Amarena et perle de Yuzu
Foie gras de canard truffé, tuile de sésame torréfiée
Conchiglie rigate velours de coco et piquillos
Omelette roulée, sésame et soja
Aiguillette de canard, topinambour et vitelotte, biseau de poireau fumé
Raisin muscat, caille au mélange saté
Stick de saumon aneth & citron confit

Les pièces sucrées

Tartelette Vanille Bourbon
Crumble inversé, compotée de Cassis et Dôme de violette
Bille de chocolat au miel d'Acacia, tuile de gruée de Cacao
Tartelette Passion perle de Mangue au balsamique
Millefeuille nougatine et ganache caramel

Tarif par personne : 28,20 euros HT / 31,02 euros TTC

***Plus coût de livraison : 60 euros HT / 66 euros TTC**

*** À partir de 20 personnes**

*** + 250 HT pour un Maître d'hôtel**



Pour



Cocktail 18 pièces

11 pièces salées (en équivalence de 13) et 5 sucrées

Les pièces salées froides

Finger poire, pointe de Roquefort et noix de pécan
Galette de sarrasin, fromage frais au curry, amandes torréfiées, pousses d'épinards et ciboulette
Mini tortilla à la tomate, chou rouge au Raifort
Sphère de betterave, graines de moutarde au balsamique réduit
Sablé chèvre, cerise Amarena et perle de Yuzu
Foie gras de canard truffé, tuile de sésame torréfiée
Conchiglie rigate velours de coco et piquillos
Omelette roulée, sésame et soja
Aiguillette de canard, topinambour et vitelotte, biseau de poireau fumé

Les lingots briochés

(en équivalence de 2 pièces)

Lingot brioché encre de seiche, saumon gravlax et wakamé
Lingot brioché au sésame, bœuf persillé, moutarde balsamique

Les pièces sucrées

Tartelette Vanille Bourbon
Crumble inversé, compotée de Cassis et Dôme de violette
Bille de chocolat au miel d'Acacia, tuile de gruée de Cacao
Tartelette Passion perle de Mangue au balsamique
Tartelette façon snickers

Tarif par personne : 31,10 euros HT / 34,21 euros TTC

***Plus coût de livraison : 60 euros HT / 66 euros TTC**

*** À partir de 20 personnes**

*** + 250 HT pour un Maître d'hôtel**



Pour



Cocktail 24 pièces

12 pièces salées (en équivalence de 14), 1 pièce salée chaude (en équivalence de 4 pièces) et 6 pièces sucrées

Les pièces salées froides

Finger poire, pointe de Roquefort et noix de pécan
Galette de sarrasin au fromage frais curry, amandes torréfiées, pousses d'épinards et ciboulette

Mini tortilla à la tomate, chou rouge au Raifort

Sphère de betterave, graines de moutarde au balsamique réduit

Sablé chèvre, cerise Amarena et perle de Yuzu

Foie gras de canard truffé, tuile de sésame torréfiée

Conchiglie rigate velours de coco et piquillos

Omelette roulée, sésame et soja

Raisin muscat, caille au mélange saté

Stick de saumon aneth et citron confit

Les lingots briochés

(en équivalence de 2 pièces)

Lingot brioché encre de seiche, saumon gravlax et wakamé

Lingot brioché au sésame, bœuf persillé, moutarde balsamique

Les pièces salées chaudes

(en équivalence de 4 pièces)

Les sucettes street food (Fleur d'Italie & Hot dog)

Mini burger de bœuf, compotée d'oignons et beaufort

Mini burger de bœuf, confit de poivrons, copeaux de parmesan et pesto

Les pièces sucrées

Tartelette Vanille Bourbon

Crumble inversé, compotée de Cassis et Dôme de violette

Bille de chocolat au miel d'Acacia, tuile de gruée de Cacao

Tartelette Passion perle de Mangue au balsamique

Tartelette façon snickers

Millefeuille nougatine et ganache caramel

Tarif par personne : 35,80 euros HT / 39,38 euros TTC

***Plus coût de livraison : 60 euros HT / 66 euros TTC**

*** À partir de 20 personnes**

*** + 250 HT pour un Maître d'hôtel**