



Plateaux apéritif festifs

12 pièces : 18€10 / 16 pièces : 22€90 / 20 pièces : 26€90 / 30 pièces : 39€60
(minimum de 4 pièces identiques par sorte)

Panna cotta de saumon fumé sur sablé au parmesan / Mini cheesecake au saumon fumé
Mini wrap fromage frais salade saumon fumé / Mini navette saumon gravlax orange et aneth
Mini choux mousse de truite fumée

Panna cotta foie gras, confit d'oignon sur pain d'épices / Bouchée pain d'épices, foie gras et
confit de figes / Perle de foie gras voile de confit d'oignons sur toast

Mini navette au foie gras et confit d'oignons / Mini éclairs au mousson de canard
Toast pain d'épices fromage frais mangue et jambon cru

Les végétariens

Mini choux mousse de roquefort et poires / Toast concombre rillettes de thon
Mini cheesecake tomates séchées, olives, parmesan / Mini éclairs pesto rouge poivrons grillés

A réchauffer

Mini tartelettes pomme/boudin blanc / Toast poire Roquefort viande des grisons
Palmiers au saumon fumé / Mini tartelettes aux escargots de Bourgogne

A partager 10 parts entrée / 20 parts apéritif : 29€

Couronne festive des mers base cake salé / fromage frais saumon fumé, crevettes, tomates
cerises et concombre ou version charcuterie : jambon, chorizo, olives, tomates...

**Mini verrines : Mousse Boursin/saumon fumé sur lit croustillant – Mousse foie gras, dés
de poires et crumble de pain d'épices – Salade de crevettes/avocat et pamplemousse
(2€30 pièce)**

