



Cocktails et amuse –bouches

Cocktail apéritif :

- Punch ou Kir ou Sangria..... 5,00€/pers
- Soupe champenoise..... 6,00€/pers

Buffet crudités :.....3,00€/pers

- Mini brochette tomate / mozzarella
- Panier de crudités avec ses sauces
- Radis rose/carotte/tomate cocktail/brocoli ou chou-fleur/concombre

Feuilletés-canapés-divers :..... 0,50€/pièce

- | | |
|------------------------------|--------------------------|
| Feuilleté saucisse | Canapé froid crudités |
| Allumette au fromage | Canapé froid charcuterie |
| Petit boudin noir et blanc | Canapé froid poisson |
| Pruneau ou abricot ventrèche | Mini quiche ou pizza |

Toasts :.....1,80€/pers

- Saumon mariné sur toast de pomme de terre
- Toast de foie gras mi-cuit à la fleur de sel
- Toast de jambon de magret de canard

Mini brochettes :.....0,60€/pièce

- | | |
|----------------------|-------------------------|
| Pétoncles | Magret au miel |
| Crevettes au paprika | Porc caramélisé |
| Lotte au lard fumé | Boudin créole et ananas |

Verrine cocktail :.....2,00€/pièce

- Foie gras mi-cuit sur chutney de fruit et gelée de monbazillac
- Queues d'écrevisses sur crème d'avocat et coulis de tomate basilic
- Chèvre frais, pomme et jambon de magret
- Caviar de courgette et parmesan
- Tartare de saumon à la moutarde à l'ancienne
- Coquille d'œuf mimosa
- Gazpacho de tomate, courgette et basilic
- Grosses crevettes aux épices
- Caviar d'aubergine, ricotta et coppa
- Avocat au crabe et crevettes

Mini ramequin chaud :.....2,00€/pièce

- St jacques aux morilles **ou** fricassée d'anguilles **ou** persillade d'escargots aux cèpes

Cuillères cocktail :.....2,00€/pièce

- Tartare de thon au caviar de tomate confite et basilic
- Tartare de bœuf
- Emincé de st jacques sur brunoise de poivrons rouges et verts