



Détail de votre offre cocktail (froid)

Choux saumon crème curry impérial

Choux magret fumé

Croustade mousse de pomme de terre & hadock fumé

Sushi au saumon

Millefeuille de viande de grison

Pressé de foie gras pain d'épice

Rouleau de printemps à la thaï

Tartelette de légume de saison crème de petit pois coco menthe

Navet crème de caviar bille de yuzu

Wraps de saumon fumé maison

Finger saumon

Finger avocat

Pain polaire au saumon aneth

Pain polaire à la dinde cuit au foin

Brochette de comté au raisin gel de porto

Œuf de caille mimosa

Tartelette façon pissaladière

Bouchon de volaille au vin jaune mousseline de patate douce chips de jambon pays

Club poulet et graine de lin

Médailon de homard glacé dashi crème de gingembre citronnelle copeaux de coco
sésame curry

Rigatoni de crabe et pomme Pink lady gel d'orange et combava

Saumon gravelax marbré aux algues mayonnaise wasabi chips croustillante

Œuf toque saumon (œuf brouillé au saumon dans sa coquille pomme granny œuf
d'avruga)



Finger fromage

Découpe pata negra

Pain pita fourré brousse de chèvre noisette & Cranberry

Détail de votre offre cocktail (chaud)

Burger de bœuf et cheddar 18mois

Animation Arancini croquette de risotto croustillante

Samoussa de bœuf

Animation risotto aux asperge verte & poutargue

Croque truffe

Gougère farcis d'une béchamel au beaufort

Animation accras de morue

Animation brochette de poulet yakitori a la plancha

Hot dog oignon frit

Banane pése pikiz

Animation croustillant de gambas

Pastel au thon

Détail de votre offre entrée

Brousse de chèvre pickles de concombre gaspacho de tomate ancienne rafraichi de pastèque crumble au vandouvan.

Carpaccio de saumon mariné gravelax au 3 agrumes toast de pain crème aux algues.

Terrine de foie gras chutney d'abricot tuile de sarrasin

Tartare de saumon et avocat chantilly au yuzu

Tomate roti 4 heures au thym burrata eau de basilic en gelée

Oeuf mollet croustillant mousseline de petit pois espuma au vieux parmesan salade mizuna



Mille feuille d'avocat ricotta tomate cerise confite salade et légume thaï

Carpaccio de veau légumes croquant crème fumé capre & crouton frit

Raviole de canard à l'orange salade mizuna aux éclat de noix

Détail de votre offre plats assis

Parmentier de canard salade d'herbe fraîche aux éclats de noisette

Suprême de volaille farcis au champignon gratin de pomme de terre en compression sauce suprême à la truffe.

Ballotine de bar farci écrevisse petit pois à la française échalotte confite sauce écrevisse au caviar.

Souris d'agneau cuit 7h façon tagine boulgour aux épices d'orient carotte rôtis au curcuma

Dos de cabillaud rôtis risotto à l'asperge verte chips d'artichaud violette émulsion parmesan

Quasi de veau façon Rossini pomme Anna

Magret canard au 4 épice mousseline de patate douce jus de marinade

Suprême de Pintade mousseline de pomme de terre chips de choux vert petits pois poitrine fumé

Côté sucré

Mignardise 2€ (la pièce)

Mini Opéra, mille-feuille, tartelette (fraise, ananas, fruits, chocolat, chocolat framboise, citron, fruits de la passion, orange, mandarine, etc...), mini charlotte en verrine, mousse chocolat en verrine, choux chantilly, choux crème, macarons (chocolat, café, coco, spéculos, fruits rouge, Nutella, pistache), , tarte au citron en verrine, mini brownies, mini tarte tatin, cornet à la crème, tiramisu fraise, paris Brest, Mini financier amande, dôme crème brûlé, Opera café ou chocolat, Notre Mont blanc au cassis comme une Pavlova, brochette de fruits frais.

Animations desserts +4.50€ par animation/ personne (70 pièces minimum)

Fontaine de chocolat brochette de fruits ou chamallow



Wok de fruits (flambée ou non, à la demande du client)

Crêpes (sucre, confiture, chocolat, chantilly) devant le client

Animation gauffre devant le client

Entremet 6.50€ (la part et selon saison)

Chocolat, fraiser, framboisier, mangue, exotique ou autre parfum.

Wedding Cake, Piece montée à partir 7.50€* (la part et selon saison)

Chocolat, fraise, framboise, mangue, fruits rouges, passion, exotique, ganache chocolat ect

**Wedding Cake, à partir de 7.50€ .*

Candy Bar 4.50€*

Buffet de bonbons (5choix) : menthe, chocolat, fraise, banane, dragibus, dragées, arlequin, daim, sucette, etc... **A partir de 4.50€*

Sorbet maison 2.80€* (60 pièces minimum)

2 Parfums par personnes : noix de coco, passion, mangue, etc...

**A partir de 2.80€ (petit pot, 3.90€ grand pot)*

D'autres mets peuvent vous être proposés sur simple demande.

Les boissons ne sont pas incluses.