

Cocktail déjeunatoire ou dinatoire
41,50€ par personne

Le choix peut varier en fonction des saisons et des innovations de notre équipe de cuisine
Base 16 pièces : 12 salées + 4 sucrées

Froid

Foie gras sur pain d'épices et son confit de figues
Verrine de scampis au gingembre et citron vert
Cuillère de saint jacques rôties sur marmelade d'oignons
Gravalax à l'aneth citron et blinis sauce tartare
Pain nordique surprise
Canapés assortis
Mini wraps multicolores

Chaud

Croustilles d'escargots bourguignons
Assortiments des saveurs du monde
Bouchée et salpicon de moules au safran
Filet de bœuf mariné et tomates confites sur piques
Rizotto aux asperges et parmesan

Dessert

Panna cotta aux coulis de fruits
Gâteau opéra
Macarons
Assortiments de petits fours

Une bouteille de vin pour trois personnes
Eau plate et gazeuse à discrétion
Café