

COCKTAILS DINATOIRES

Des changements selon arrivages et productions fraîches du jour peuvent arriver

Cocktail Festif / 10 pièces p.p

Tartelette aux Légumes du Soleil
Véritable mini Quiche Lorraine
Croûte Feuilletée à la Volaille fermière
Variation de mini Saucisses Cocktail escorté de leurs Sauces
Meatballs Sauce Pomodoro
Wrap au Saumon Ecossais
Bruschetta Romana aux deux Tomates
Chicken Wings façon Tex Mex
Mini Croque Monsieur Coeur Fondant Truffé
Lollipops Tomate / Mozzarella / Basilicum

24.50€ p.p

Cocktail Classique / 12 pièces p.p

Tuile au Duo de Fromages parfumés aux Piments d'Espelette
Brochette de Volaille marinée façon Tandoori
Chèvre Chaud Epinard Miel des bois sur fond de Tartelette
Barquette d'Endives bardée mode Cocktail
Grissini au Sésames et son Envolé de Parme
Gromperenkichelcher Compote de Pommes Verger
Cromesqui de Risotto à la Truffe
Blinis au Saumon fumé Parsemé d'Aneth et Sauce Raifort
Wrap au Jambon braisé «Bayerischer senf»
Goujonnette Océane Sauce Tartare
Tartare à l'Italienne en Verrine

GOURMANDISE DU PÂTISSIER

Tartelette Citron Meringue

33.50€ p.p



Cocktail Passion/ 14 pièces p.p

Toast de Foie Gras Chutney de Figes
Saumon Gravlax Betterave Rouge
Sucette de Volaille Basse Température Epices Mexicaines
Macaron de Chèvre accompagné de Saumon Fumé
Bouchée de Pâte au Riesling
Spoon de Carpaccio au Boeuf Luxembourgeois
Wrap aux Crabes Sauce Cocktail fine Champagne
Toast Tapenade d'Olives surmonté de Filet de Macros
Verrine crémeuse de Risotto Clous de Girolles
Arancini à la Truffe blanche Parmesan Grana Padana
Cappuccino de Velouté aux Cèpes
Brochette Black Tiger Sauce aioli

GOURMANDISE DU PÂTISSIER

Farandoles de Mignardises aux Fruits Frais
Arc-en-ciel de Macarons

41.50€ p.p

Cocktail Gourmand / 16 pièces p.p

Déclinaison de Tartares / Saumon / bœuf marque nationale /
dorade méditerranéenne / légumes du soleil
Verrine Feiertagszalat (viande façon salade)
Gromperenkichelcher compote de Pomme du Verger
Bonbon de Risotto à la Truffe
Macaron de Chèvre accompagné de Saumon Fumé
Bouchée aux Crabes Sauce Cocktail Fine Champagne
Crèmeux de Risotto Clou de Girolles en Verrine
Brochette Black Tiger Sauce Aioli
Toast de Foie Gras Chutney de Figes
Sucette de Volaille Basse Température Epices Mexicaines
Tartelette de Chèvre Chaud Miel des Bois aux Epinards
Biscotte du Fromager Sauveur Mexicaine
Cappuccino Velouté de Cèpes

GOURMANDISE DU PÂTISSIER

Cascade de Diminutif aux divers Parfums
Opera à la Gelée de Café
Tartelette Meringuée au Limone Sicilien

52.50€ p.p