

Cocktail dinatoire 18 pièces

13 pièces salées et 5 pièces sucrées

34 € HT par personne *

* (Sur la base de 30 personnes, hors matériel, hors personnel, hors livraison)

Pièces salées froides

Pomme grenaille veggie

Crème de poivrons rouges au curcuma dans un tonnelet de pomme de terre du Pas de Calais, salade de fleurs. (13 Grs)

Potimarron caramélisé

Potimarron rôti, pois gourmand et chou-fleur au paprika, piment d'Espelette et sésame doré. (14 Grs)

Mille-feuille de bresaola

Pressé de fines tranches de bresaola, crème de mascarpone et comté AOP, ciboulette fraîche. (12 Grs)

Notre couscous de légumes d'hiver

Polenta, butternuts, navets et céleris cuits dans un bouillon de tomates et épices orientales, finition crème de poivron et harissa (26 Grs)

Pomme de terre haddock

Pomme de terre juste cuite, haddock, crème oignons rouges et piment d'Espelette, brin d'aneth. (12 Grs)

Dôme de tarama blanc

Dôme de tarama blanc maison sur un biscuit à l'encre de seiche, perles de hareng (11 Grs)

Tataki de thon

Thon Albacore juste snacké enrobé d'un mélange d'épices satay maison, pointe de crème acidulée. (15 Grs)

Tajine d'agneau

Agneau confit sucré salé aux fruits secs et cannelle. (15 Grs)

Chou forestier truffé

Chou craquelin, crème truffée aux cèpes, champignons poêlés et finition noix (20 Grs)

Navette poulet aux épices cajun

Petit pain moelleux garni d'un émincé de poulet mariné dans une sauce au mélange d'épices cajun (25 Grs)

Mini pita bœuf chimichurri

Pita garnie d'un émincé de bœuf à la sauce chimichurri. (20 Grs)

Roast Beef Burger

Mini bun moelleux, garni d'une tranche de rôti de bœuf cuit à juste température, moutarde violette, tomate grappe et jeunes pousses d'épinard. (29 Grs)

Maki de bar, brunoise de salicorne

Bar cuit vapeur roulé façon maki, ciboulette, zestes de citron vert, brunoise de salicorne. (11 Grs)

Pièces sucrées

Maracuja

Crèmeux fruits de la passion sur une base croustillante aux deux chocolats, détail croustillant chocolat et coco râpée. (12 Grs)

Lil' Mango

Crèmeux à la mangue et mousse au citron sur un croustillant coco, copeau de coco et zeste de citron vert. (13 Grs)

Mont blanc

Crème aux marrons sur sablé à la châtaigne, crème légère à la vanille, éclats de marrons glacés 16 Grs

Le Moka

Crèmeux au moka d'Ethiopie sur une base croustillante au chocolat blanc. (15 Grs)

Explosion passion matcha

Coque au chocolat au lait garni d'une ganache montée au thé matcha et d'un confit de fruit de la passion, saupoudré de poudre de matcha, pointe de passion. (11 Grs)