

Cocktail apéritif

8 pièces salées et 4 pièces sucrées

21 € HT par personne *

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

Pièces salées froides

Butternut châtaigne

Sablé à la châtaigne, velouté de courge butternut et éclat de marron (16 Grs)

Potimarron caramélisé

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

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)

Bouchon de roquefort au raisin

Crèmeux de roquefort aux raisins blonds et pistaches, pain noir, confit de raisins blonds et pépites de raisin. (12 Grs)

Chou Rosso

Chou et son craquelin maison au piment d'Espelette AOP, garni d'une tapenade de poivron rouge (17 Grs)

Navette saumon gravlax

Petit pain moelleux garni d'une tranche de saumon gravlax Ecosse label rouge, crème aneth citronnée.
(26 Grs)

Mini pita veggie

Pita garnie d'un pesto d'hiver, brocolis et chou-fleur juste cuits (22 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)

Pièces sucrées

Finger explosion de chocolat

Ganache chocolat pur origine Tanzanie 72% sur une base pralinée croustillante et pétillante. (18 Grs)

Tarte citron

Crème citron sur sablé breton, zeste de citron vert. (13 Grs)

Caramel au beurre salé

Sablé breton au beurre d'Isigny, sauce caramel, croustillant noisette, feuille d'or. (14 Grs)

Tarte Framboise

Framboises fraîches et confit de fruits rouges sur sablé breton maison. (15 Grs)