



# Cocktail en composition libre

## Les pièces froides

- Chouquettes au sucre grain « Minimum 100 unités » ..... 0,50 €
- Véritable gougère au fromage OU Jambon OU Saumon « Minimum 100 unités » ..... 0,55 €
- Petite madeleine salée multi saveurs du chef « cheddar, emmental » ..... 0,70 €
- Wrap jambon cru, tartinade de tomate et salade croquante ..... 1,00 €
- Wrap de poulet façon César ..... 1,10 €
- Wrap saumon fumé, crème ciboulette ..... 1,00 €
- ✓ • Wrap végétarien, houmous et carottes acidulées, roquette fraîche ..... 1,00 €
- Mini burger de foie gras et oignons confits ..... 1,30 €
- Mini blinis mousseline de petit pois et noix de Saint-Jacques ..... 1,40 €
- Tartelette crémeuse à l'avocat, fromage frais et tomate séchée ..... 1,10 €
- ✓ • Focaccia au pesto et sa garniture Italienne ..... 1,10 €
- ✓ • Canapé œuf mimosa au parfum de truffe ..... 1,00 €
- Bouchée de magret de canard émincé, crème fromagère et tomate confite ..... 1,20 €
- Foie gras frais sur pain gueule noire aux raisins moelleux ..... 1,20 €
- Tartelette provençale, rilette de saumon ..... 1,20 €
- Millefeuille de saumon fumé et mascarpone ..... 1,20 €
- Petite noix de Saint-Jacques marinée huile d'olive agrumes et zeste de citron vert ..... 1,40 €
- ✓ • Escalier de brochette froide (tomate cerise/mozzarella au pesto) ..... 1,20 €
- Escalier de brochette froide (Raisin, comté et serrano) ..... 1,20 €
- Grande box de légumes crus à tremper, petites sauces « minimum 50 pers » ..... 1,30 €
- Carpaccio de Saint-Jacques fraîches sur croquant de légumes, vinaigrette d'agrumes ..... 1,50 €
- Verrine guacamole aux agrumes, saumon mariné aux herbes, crumble salé ..... 1,40 €
- Verrine de tartare de pétoncles et perles marines mousseline de légumes verts ..... 1,50 €
- ✓ • Verrine salade crétoise, tomates, concombre et feta ..... 1,40 €

## Les pièces chaudes

- ✓ • Nem de légumes et fouetté aux fines herbes ..... 1,20 €
- ✓ • Mini croque-monsieur tomates confites et mozzarella ..... 1,00 €
- ✓ • Mini corolle croustillante de chèvre et épinards ..... 1,00 €
- Mini profiterole d'escargot de bourgogne et son beurre maître d'Hôtel ..... 1,10 €
- Mini blinis à la crème de blanc de poireaux et saumon fumé ..... 1,10 €
- Feuilleté pomme, oignon et rillaud confit ..... 1,10 €
- Piqué cocktail pruneaux au lard rôti ..... 0,80 €
- Mini samoussa bœuf et curry sauce blanche ..... 1,20 €
- Mini cheeseburger bœuf charolais ..... 1,40 €
- Queue de crevette panée façon panko sauce aigre douce ..... 1,20 €



Blini  
Saumon  
Caviar

**Les planches à partager**

- Filet de saumon gravlax à l'aneth entier tranché (15 g) et sa mousseline citronnée (à partager) .....1,30 €
- Planche de voile cochonnailles et lames de comté (40 gr/personne).....1,30 €