



Les zakouskis

Nos froids:

Tomate cerise et sésame
Mille feuilles de foie gras, pains d'épices et orange amère
La cuillère de carpaccio de bœuf et ses garnitures
Les toasts de pain grillé garnis de saumon fumé, crevettes et citron
Mousse de champignon, noisette et biscuit de Savoie
Le tartare de St jacques, fleur de sel, huile basilique et pomme verte
Le mini cornet de mousse de foie gras maison
La verrine de chèvre, betterave rouge et son espuma au miel - safran
Le velouté de volaille au coco et curry léger
Les macarons à la mousse de caille fumée
Gaspacho de tomate et piment
Le rouleau de saumon, feta et concombre

Nos chauds:

Scampi à la citronnelle, soja et gingembre
La mini pomme de terre au reblochon
La coquille d'œufs brouillés au saumon fumé et ciboulette
Le scampi frit sauce tartare
La mini pizza
La mini brochette de volaille sauce piquante
La cuillère de ris de veau sauce noisettes
La cuillère de Saint-Jacques sauce champagne et persil plat
Le petit velouté de saison
** Les cuillères de scampi au curry thaï ou Nantua
** Le poêlé de foie gras aux fruits rouges et balsamique
** Emincé de volaille et truffe et sa garniture
** La cuillère de petits gris sauce Sambre et Meuse

Les aubettes : (pour un minimum de 100 convives)

De jambon à l'os fumé sur griffe et grissini
Panier de crudités
Tapenade d'olive et toast aux herbes de Provence
Tapenade d'aubergine, poivron, tomate... et toast

**** = Possibilité de show - cooking: pour un minimum de 100 convives**