
LES ZAKOUSKIS.

Quelques exemples de zakouskis en brochettes, verrines, cuillères et plateaux apéritifs

Tous ces zakouskis peuvent être déclinés en buffets sur plateaux ou en walking dinner (portions individuelles sur petites assiettes, coupelles ou verrines bols)
Consultez nous pour calculer un prix « sur mesure »

Zaks en petites verrines, cuillères dégustation, brochettes, petits bols.
Prix pour 5 zaks au choix (= moyenne par heure de cocktail) : 14 EUR HTVA

Les froids

Saumon, coriandre et vinaigrette à la citronnelle
Mozzarella, tomates séchées, jambon corse et pesto rouge.
Courgettes confites, panchetta, olive verte et roquette, huile de truffe ..
Saté de volaille caramélisé à la mangue, coriandre et graines de sésame.
Carpaccio de St Jacques aux arômes de truffes, roquette et parmesan.
Bonbon d'aubergines, poivrons et courgettes en chorizo et pesto de roquette.
Saumon fumé, crème de wasabi et baies roses.
Tartare de saumon, roquette et huile de truffe.
Gazpacho, brunoise de légumes et croquants de Serrano
Mini quiche (lorraine ou tomates/chèvre ou poireaux...)
Tartare d'asperge en duo façon « flamande »
Maki de bœuf à la provençale
Saumon snaké en croute de sésame, fromage blanc au wasabi
Verrine de fregola (petites pâtes rondes) façon sicilienne
Cannelloni de jambon corse, aubergine fromage blanc aux arômes italiennes
Thon Germon snaké aux graines de sésame et huile au saté.
Salade « mer du Nord » sur toasts
Carpaccio de Magret jambonné aux herbes, figues et caramel de vinaigre de Xérès (suppl.+ 1 EUR)
Tartare de saumon et Saint Jacques aux agrumes (suppl. + 1 EUR)
Tartare de magret fumé à la mangue et coriandre (suppl. + 1 EUR)
Bonbon de foie gras au pain d'épices (suppl.+ 1 EUR)
Foie gras de canard, brunoise de pommes et amandes caramélisés (suppl.+ 1 EUR)

Les chauds

Assortiment de chinoiseries avec sauce aigre douce
Saté de volaille sauce cacahuètes
Brochette de scampi lardée et roquette
Mini croquettes aux crevettes grises
Crème Du Barry (choux fleur) au chorizo
Crème brûlée au foie gras et spéculoos (suppl. + 1 EUR)

Plateau de crudités avec sauces (min. 10 personnes)

Carottes, tomates, céleri, choux fleurs, radis, navets etc...
3,00 EUR/pers. HTVA

Plateau salaisons, tapas et antipasti (min. 10 personnes)

Tapas, salaisons, légumes grillés, olives, tomates et artichauts confits, dés de fromage...
4,00 EUR/pers. HTVA

Les prix s'entendent enlèvement au magasin et retour du matériel par vos soins.

Une offre personnalisée peut être faite pour :
le transport aller et le retour du matériel,
la mise en place du buffet,
le service par notre personnel,
la location de matériel (vaisselle, verrerie, mobilier...).
en fonction du nombre de convives et de la situation géographique de l'évènement.