

Cocktail Signature

Carpaccio de Saint-Jacques, parmesan, roquette, huile de truffe blanche

Verrine de houmous, crumble de sésame torréfié, gaspacho de betteraves
rouges acidulé

Brochette de magret fumé maison, figue laquée au caramel de vinaigre de
framboise

Verrine de mousse de chèvre aux herbes et sa tomatade provençale

Toast à l'italienne façon bruschetta, assortiment de tapenades d'artichaut,
tomates et olives, parmesan et jambon italien

Prix : 15 EUR/personne HTVA

Cocktail Prestige

Carpaccio de Saint-Jacques, parmesan, roquette, huile de truffe blanche

Brochette de magret fumé maison, figue laquée au caramel de vinaigre de
framboise

Toast de pain d'épices au foie gras et son chutney de mangue

Blinis au saumon fumé, crème aigrette et œufs de truite

Verrine de tartare de chair d'écrevisse et mousse de crabe aux agrumes

Prix : 16 EUR/personne HTVA

Cocktail Fraîcheur

Verrine de tartare de saumon, sauce aigrelette

Verrine de tartare de mangue, magret de canard fumé, caramel de vinaigre de framboise

Verrine de tartare de chair d'écrevisse et mousse de crabe aux agrumes

Brochette de billes de mozzarella, jambon corse et tomates cerises

La trempette houmous et tzatzíki, bruschettas, crudités et tapenades

Prix : 15 EUR/personne HTVA

Cocktail Signature chaud-froid

Chaud

Assortiment de mini zakouskis orientaux

Feuilletés au chèvre miel

Froid

Carpaccio de Saint-Jacques, parmesan, roquette, huile de truffe blanche

Verrine de mousse de chèvre aux herbes et sa tomatade provençale

Toast à l'italienne façon bruschettas, assortiment de tapenades d'artichaut, tomates et olives, parmesan et jambon italien

Prix : 15 EUR/personne HTVA

Cocktail Zakouskis chauds

Mini samossas

Mini nems de poulet

Mini feuilletés aux escargots de Bourgogne

Mini croque mozzarella et jambon italien

Feuilletés au chèvre miel

Mini pizzas

Prix : 13 EUR/personne HTVA

Plateaux de petits pains garnis des «Saveurs du coin» ouverts wraps et quiches.

Filet de poulet mariné, mayonnaise à l'avocat, poivrons confits, coriandre

Aubergine, jambon corse, tomatade, roquette, parmesan

Jambon cuit fumé au foin, emmental, mayonnaise maison, crudités

Bresaola, tomme de montagne, noix, sirop de Liège, crudités

Saumon fumé maison, crème citronnée au wasabi

Légumes grillés, pesto de roquette, caramel de vinaigre balsamique et parmesan

Crevettes grises en salade et tomates cerises

Carpaccio de saumon cru au citron vert et herbes fraîches

Assortiment de quiches individuelles (lorraine, chèvre/tomates, tomates
séchées/lardons, ...)

Prix : 17 EUR/personne HTVA

Walking diner

Carpaccio de Saint-Jacques, parmesan, roquette, huile de truffe blanche

Verrine de houmous, crumble de sésame torréfié, gaspacho de betteraves
rouges acidulé

Brochette de magret fumé maison, figue laquée au caramel de vinaigre de
framboise

Verrine de mousse de chèvre aux herbes et sa tomatade provençale

Toast de pain d'épices au foi gras et son chutney de mangue

Blinis au saumon fumé, crème aigrette et œufs de truite

Verrine de tartare de chaire d'écrevisse et mousse de crabe aux agrumes

Toast à l'italienne façon bruschettas, assortiment de tapenades d'artichauts,
tomates et olives, parmesan et jambon italien

Prix : 24 EUR/personne HTVA

Nos planchettes et plateaux

Planchette "Gourmande" (salaisons fines et condiments)

Prix : 50 EUR/planchette HTVA (pour environ 10 personnes)

Planchette "Primeur" (légumes croquants et sauces dips)

Prix : 50 EUR/planchette HTVA (pour environ 10 personnes)

Plateau bruschettas, assortiment de tapenades d'artichauts, tomates et olives,
parmesan et jambon italien

Prix : 50 EUR/plateau HTVA (pour environ 10 personnes)

Plateau trempette houmous et tzatzíki, bruschettas, crudités et tapenades

Prix : 50 EUR/plateau HTVA (pour environ 10 personnes)

Plateau de crudités et antipasti, assortiment de tapenades et duo de pesto

Prix : 50 EUR/plateau HTVA (pour environ 10 personnes)