

Cocktail 18 pièces - Automne / Hiver 2018

Foie gras de canard épicé - gelée de vin ☒
Pomme de terre soufflée - crème de reblochon ♣☒
Saumon mariné puis fumé maison - blinis de raifort
Briochettes trois couleurs
(Figue & chèvre ♣ // Tomate combava ♣ // Saumon fumé et miel)
Cannelé chorizo & oignon nouveau ☒
Crevette pop coconut
Sablé parmesan- olive noire- crème de pesto rouge ♣
Maki façon club maki oignon frit- concombre ♣
Pince des grisons - mozzarella au pistou ☒
Tourbillon d'emmental terre & mer ☒
Cheese cake au potimarron ♣
Tortilla savoyarde ☒
Mini corn dogs
Tartelette perle de tomate et rouget

cocktail 18 pièces
« classique »

24,30 euros HT
soit
26,73 euros TTC

de 1h30 à 1h45

« Version Prestige »
27,20 euros HT
soit 29,92 euros TTC

Petit plat chaud :
Oeuf cocotte,
foie gras
et copeaux de
jambon

&

Véritable
mousse au
chocolat

Dark Opéra

Amandine à la poire - sablé breton & pointe de poivre
Moelleux chocolat noir 86% - Crème praliné
Chou craquant - crème mousseline pistache & pistache soufflée



♣ **Végétarien**
☒ **Sans Gluten**