

Cocktail 20 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
Maki façon club maki oignon frit- concombre ✓
Pince des grisons - mozzarella au pistou ☒
Tourbillon d'emmental terre & mer ☒
Cheese cake au potimarron ✓
Mini corn dogs
Tartelette perle de tomate et rouget
Mille feuille de betterave - fromage frais aux herbes- jeunes
pousses de radis ✓☒
Carotte au curry- coriandre frais ✓☒
Artichaut façon Carciofi fritti ✓

cocktail 20 pièces
« classique »

27 euros HT
soit
29,70 euros TTC

de 1h30 à 1h45

«Version Prestige»
29,55 euros HT
soit 32,50 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
Sucette de figue- chocolat noir & zeste d'orange ☒



✓ **Végétarien**
☒ **Sans Gluten**