

Cocktail 24 pièces - Automne / Hiver 2018

Foie gras de canard épicé - gelée de vin ☒
Pomme de terre soufflée - crème de reblochon V☒
Saumon mariné puis fumé maison - blinis de raifort
Briochettes trois couleurs
(Figue & chèvre V // Tomate combava V // Saumon fumé et miel)
Cannelé chorizo & oignon nouveau ☒
Crevette pop coconut
Sablé parmesan - olive noire- crème de pesto rouge V
Maki façon club maki oignon frit- concombre V
Pince des grisons - mozzarella au pistou ☒
Tourbillon d'emmental terre & mer ☒
Cheese cake au potimarron V
Tortilla savoyarde ☒
Mini corn dogs
Tartelette perle de tomate et rouget
Mille feuille de betterave - fromage frais aux herbes- jeunes
pousses de radis V☒
Confit d'agneau de 7h - fondant abricot - fleur de sel fumée
Carotte au curry- coriandre frais V☒
Artichaut façon Carciofi fritti V

cocktail 24 pièces
« classique »

31,20 euros HT
soit
34,32 euros TTC

de 1h30 à 2h00

«Version Prestige»
36,28 euros HT
soit 39,90 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 ☒
Macarons



V **Végétarien**
☒ **Sans Gluten**