

# Cocktail 20 pièces - Printemps - Été 2018

Foie gras de canard maison & Gomasio - oignon grelot confit ⊗

Wagyu en brochette barbecue - poivron brûlé -  
aubergine\* (*production locale*)

Pince des grisons- mozzarella au pistou ⊗

Navettes végétales hautes en couleurs  
(*Menthe poivrée et fromage de chèvre ✓ // tomate en tartare et  
basilic thaï ✓ // Saumon fumé et crème d'aneth au miel*)

St Jacques en transparence - thym citron ⊗

Gambas piquée et sésame noir - lard croquant - mélisse

Coca: pâte feuilletée - origan ✓

Pain Drakkar maison - Céréales torrifiées - pepperoni

Finger de Beaufort & crème de truffe ✓

Ceviche de dorade-coriandre-radis violet ⊗

Petit chou de crème cébette - pousse de moutarde ✓

Comme une pince...surimi et sauce tartare ⊗

Smoothie de concombre -tomate - pomme fruit ✓

Mille feuille printanier - carottes- petits pois- chou kale ✓

Mini Esquimau au Quinoa soufflé - mozzarella basilic ✓

**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**

**En petit pot :  
mille feuille de  
courgette et  
fromage frais  
&  
Petite crème au  
yuzu et meringue  
italienne**

Fraise Mara des bois(production locale) chocolat blanc et sucre pétillant

Cannelé Bordelais

Fruit de la passion dans sa coque - Crème chibouste

Macaron aux deux saveurs ⊗

Petit four frais



✓ **Végétarien**

⊗ **Sans Gluten**