

Cocktail 24 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 ✓

Moelleux de volaille en mini club - tomate rose du Berne
(*production locale*)

Brochette Italienne: pancetta - melon - jeunes pousses

Patate douce rôtie - ricotta aux noix et menthe banane ✓

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

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

Tartare de pomme Granny Smith - citron caviar-réduction de cidre ⊗



✓ **Végétarien**



Sans Gluten