

Plateau « Gourmand » :

- Focaccia : Serrano, Manchego, Comté et Pancetta
- Briochin de foie gras aux figues
- Verrine de nouilles « Soba » et crevette

Plateau de 12 pièces : 20,90 €

Plateau de 24 pièces : 35,90 €

Plateau « Prestige » :

- Navette de tartare de légumes et saumon fumé « Label Rouge »
- Crémeux aux St Jacques et cabillaud, pointe de Yuzu
- Verrine de légumes à l'escabèche et écrevisse

Plateau de 12 pièces : 22,10 €

Plateau de 24 pièces : 39,90 €

Plateau de « bouchées chaudes » :

- Mini « burger » au bœuf
- Mini croustillant de gambas
- Mini bouchée à la reine
- Mini chou croquant à l'escargot

Plateau de 12 pièces : 21,80 €

Plateau de 24 pièces : 39,60 €

Plateau de « mini quiches » pur beurre :

- poulet, reblochon, pommes de terre
- saumon et asperges
- thon, tomates, feta
- lorraine

Plateau de 12 pièces : 15,10 €

Plateau de 24 pièces : 27,80 €

Pains « Surprise » : 40 sandwiches

- Charcutier 36,00 € pièce

(Jambon blanc, jambon cru, rillettes d'oie, salami, rosette)

- Prestige 46,00 € pièce

(Ganache foie gras, tapenade de cèpes magret fumé, saumon fumé «Label Rouge» guacamole, tapenade d'asperges et rillettes de crabe, caviar de tomate confite et jambon de Parme)

Petits fours sucrés *: 1,45 € pièce

- Mini fondant chocolat chantilly
- Mini tartelette aux fruits de saison
- Mini tartelette au citron framboise
- Mini cannelé, coulis de fruits
- Mini baba au rhum
- Mini cheesecake clémentine de Corse et basilic
- Mini « finger » abricot, nougat
- Mini tartelette banane caramel
- Mini tartare de fraises en crumble

*Au choix avec un minimum de 8 pièces par sorte.

Pour un cocktail apéritif, comptez 6 pièces par heure et par personne, pour un cocktail dînatoire comptez 16 à 18 pièces par personne.