

Les formules cocktails dinatoires à emporter
minimum 10 personnes

Formule 7 pièces /pers

12€/pers

Risotto frais au basilic et thon façon maki
Rouleaux de jambon cru à la coriandre
Gaspacho de tomates aux queues d'écrevisses
Oeuf mimosa à la ciboulette et crevettes grises

3 petits fours chauds (croques, quiches, bonbon de maroilles)



Formule 12 pièces /pers

20€/pers

Risotto frais au basilic et thon façon maki
Rouleaux de jambon cru à la coriandre
Sucette de foie gras à la pomme verte «lollipop»
St Jacques à la mangue et citron vert sur son toast
Crème de parmesan, caviar de courgette et coppa
Coulis d'avocat, tourteau et agrumes
Gaspacho de tomates aux queues d'écrevisses
Oeuf mimosa à la ciboulette et crevettes grises

4 petits fours chauds
(croques, quiches, profiteroles au chèvre, bonbon de maroilles)



Formule 18 pièces /pers

29€/pers

Risotto frais au basilic et thon façon maki
Rouleaux de jambon cru à la coriandre
Sucette de foie gras à la pomme verte «lollipop»
St Jacques à la mangue et citron vert sur son toast
Médailon de pintade à la truffe et curry
Crème de parmesan, caviar de courgette et coppa
Coulis d'avocat, tourteau et agrumes
Gaspacho de tomates aux queues d'écrevisses
Oeuf mimosa à la ciboulette et crevettes grises
Salade de hareng fumé, rattes et fines herbes



8 petits fours chauds : croques, quiches, profiteroles au chèvre, bonbon de maroilles, feuilleté saucisse, soubressade aux amandes mini burger et mini hot dog

Dernière commande 72h avant jour J

la carte la carte