

COCKTAIL DINATOIRE 24 PIECES 32€ T.T C par personne

4 CANAPES

**Saumon fumé, Roquefort noix, Mousse de foie gras de canard, Crème de thon
Mousse de jambon asperge, Poivron olive, Blinis crevette, Tarama crevette
Comté cumin, Beurre de saumon fumé et crevette
Œuf de caille, Mousse olives anchois
Mini sandwich comté, Navette beurre d'anchois**

7 FANTAISIES

FROIDES

**Œuf de caille aux œufs de saumon, Kiwi œuf de caille, Mini brochette
melon/magret fumé, Tartare de saumon, Croquante de légumes et ses
sauces, Mini cassolette de St jacques marinées
Mini brochette tomate cerise mozzarella, Tartare de tomate aux crevettes,
Endives beurre de roquefort, Radis beurre de Guérande, Céleri beurre
d'anchois, Mini tomate farcie au thon**

CHAUDS

**Mini tartine lardons maroilles, Mini tartine anchois câpre
Mini brochette de poulet à l'orientale, Acras de morue
Mini brochette de saumon, Mini tartine jambon pays reblochon
Mini cassolette st jacques fondue de poireaux
Beignet de calamar, Mini quatre quart au saumon fumé
Mini gâteau d'escargots, Toast au crabe, Feuilleté de boudin aux pommes
Cassolette d'escargots au roquefort**

4 PAINS AU CHOIX

**Brioche aux crabes, Entremets aux anchois et aux œufs dur
Entremets au foie gras, Entremets au saumon
Entremets roquefort et noix, Entremets aux œufs de lump
Entremets au jambon pays, Entremets au roquefort et noix, Entremets aux
œufs de saumon**

3 PRESENTATIONS FROIDES

**Assortiments de viande froide sur pic, Chaud froid d'aiguillettes de poulet
marinées au citron vert
Escalopette de saumon glacé de ciboulette**

Ou

(1 minis plats au choix)

**Sauté de ris de veau aux morilles, Magret de caille façon Rossini
Aiguillettes de canard au roquefort, Médaillon de veau arôme truffes**

FROMAGE DE FRANCE PAINS SPECIAUX 2 pièces par personne

**Brie de Meaux, Reblochon, Chèvre frais, Comté, Beaufort, Roquefort,
Maroilles**

5 FOURS FRAIS

**Chou au chocolat, Eclair café, Tartelette citron, Tartelette cerise
Mini baba à la crème, Mini baba au fruit, Mini baba chantilly, Macaron
Chocolatine, Opéra, Tartelette pommes flambée au calvados
Mini mousse de fruits, Cerise au sucre**