

**COCKTAIL DINATOIRE PRESTIGE 29 PIECES 35,50€ 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  
Foie gras sur pain d'épices**

**CHAUDES**

**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  
Feuilleté de foie gras aux pommes**

**2 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**

**1 ANIMATION AU CHOIX**

**ANIMATION PASTA : 2 ravioles par personne**

**Des tendres ravioles sautés au buffet devant les convives**

**Accompagnés d'une sauce tomate basilic et d'une sauce gorgonzola et parmesan**

**ANIMATION GRENAILLE :**

**2 pièces par personne**

**Pommes de terre grenaille cuite au buffet sur un lit de gros sel.**

**Accompagnés d'une sauce ciboulette et saumon fumé**

### **3 PRESENTATION FROIDE**

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

**Ou**

**(Deux minis plats au choix)  
Sauté de ris de veau aux morilles  
Magret de caille façon Rossini  
Aiguillettes de canard au roquefort  
Médailon de veau arôme truffes**

### **FROMAGE DE FRANCE PAINS SPECIAUX**

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

### **6 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**