Cocktail dînatoire à la bouchée

Les zakouskis froids - Poissons

- Blinis de saumon fumé, cream cheese, miel et tartufata
- Mini sablé à la mousse de truite
- Tartare de saumon au citron vert et brunoise de concombre
- Carpaccio de Saint-Jacques et yuzu passion
- Mini tulipe à la mousse de guacamole et crevettes grises
- Verrine thaï de poulet, crevettes et mangue
- Moelleux citron aneth, chantilly mascarpone et crevette Nobashi
- Ceviche de cabillaud aux agrumes

Les zakouskis froids - Végétariens

- Brochettes tomate mozzarella et basilic
- Crème brûlée à la courge et tuile de parmesan
- Macarons figue chèvre et thym
- Sablé chèvre et abricots
- Macarons à la truffe blanche et noisettes
- Chou farci, tartufata et parmesan
- Mini moelleux aux légumes coeur crèmeux tomate basilic
- Mini cornet à la mousse de fromage bleu et poire

Les zakouskis froids - Viandes

- Brochette de melon, jambon de Parme et fraise (en saison)
- Roulade de jambon de Parme et sa garniture façon wraps
- Macaron de foie gras et chutney de pomme
- Mini chou, chantilly à la poire et magret de canard fumé
- Sucettes de foie gras aux poivres mignonnette et chocolat amer
- Tartare de bœuf coupé au couteau
- Tataki de boeuf citron vert et gingembre
- Vitelo tonnato

Cocktail dînatoire à la bouchée

Les zakouskis chauds - Poissons

- Thon rouge grillé sésame et citronnelle
- Bar rôti, risotto au manchego
- Rouget barbet en chemise de pommes de terre
- Crème de witloof aux crevettes grises et cappuccino
- Scampi au lait de coco / curry rouge et noix de cajou
- Verrine gambas panée panko aux saveurs exotiques
- Croustillant de noix de Saint-Jacques au chorizo et chèvre doux
- Noix de Saint-Jacques sauce beurre blanc agrumes

Les zakouskis chauds - Végétariens

- Crème de potiron, espuma à la coriandre
- Mini chouquette comté
- Brouillade d'oeufs truffés et petits soldats grillés
- Mini pizza maison pincée
- Mini bruschetta de légumes
- Focaccia aux légumes de saison
- Raviole aux cèpes, huile de truffes, parmesan et fleur de sel
- Risotto al tartufata

Les zakouskis chauds - Viandes

- Mini brochette d'onglet aux 3 poivres
- Mini brochette de chapon sauce cacahuète
- Mini burger
- Mini croque-monsieur
- Mini empanadas de boeuf façon Tex Mex
- Mignonnette de caille, jus réduit au muscat
- Tajine d’agneau aux fruits confits
- Canard laqué au sirop d’érable et pommes caramélisées

Cocktail dînatoire à la bouchée

Pains surprises "Réception"

- Pain surprise (assortiment: poisson, viande, fromage) 1 sandwich/Pers
- Pain surprise (assortiment: poisson, viande, fromage) 2 sandwichs/Pers
- Pain surprise (assortiment: poisson, viande, fromage) 3 sandwichs/Pers

Desserts

- Pièce montée en génoise de circonstance (Non cumulable avec d'autres desserts)
- Pièce montée en glace de circonstance (Non cumulable avec d'autres desserts)
- Assortiment de macarons
- Choux fourrés caramel beurre salé
- Crème brulée
- Crumble aux pommes
- Éclair
- Javanais
- Moelleux au chocolat
- Mousse au chocolat
- Salade de fruits frais
- Bombe au chocolat
- Tartelette citron meringue
- Tartelette bananes / praliné
- Tartelette aux fraises
- Tartelette aux framboises
- Tiramisu au spéculoos
- Verrine chocolat croquant et riz soufflé
- Verrine soleil vanille/framboise

Options

- Panier de crudités
- Panier mixte (légumes salaisons et fromages)
- Boissons
- Service en salle
- Photographe par intheBoxx
- Sonorisation
- Décoration florale par Côté Fleurs
- Vaisselle