

A comme ... Apéritifs

Première Version « Le cocktail apéritif »

Pièces salées (0.99€/pièce)

Mousse de canard, magret fumé et figue-Caissette avec chèvre, miel et amandes-Ricotta tartare de tomate
Blinis avocat et écrevisse ciboulette-Confit d'oignons au miel mousse foie gras-
Rillette de hadock crème à la moutarde douce-Chiffonnade de saumon à l'aneth sur pain nordique-
Toast nîmois-Marmelade d'aubergines citron confit-Crevettes marinées houmous-
Caissette de rouille-Serrano tomatade-Toast chorizo et chèvre-
Club rillette de saumon tatziki-Caissette poulet curry-Caviar de courgette basilic chèvre
Canapé roquefort magret fumé, noix de pécan-Club poulet ciboulette
Wrap saumon mariné surimi « crabe » crème citronnée-Madeleine aux olives -Sablé parmesan et chorizo...

Mignardises (1.50€/pièce)

Tartelette aux fruits de saison-Gourmandise framboise-Dôme exotique-Mousse tatin viganaise
Tiramisu crème de marron-Cygne chantilly-Crème citron sablé breton
Roussillon-Panacotta confiture de vieux garçon
Crème brûlée crémeux choco caramel-Finger browni crémeux chocolat-Mousse forêt noire...

Deuxième Version « Les verrines et bouchées salées (froides) » 2.50€/pièce

Gaspacho de saison
Fausse rillette de saumon, œufs de saumon
Mousse de foie gras, « pom' céleri »
Filet de rouget, courgette à la menthe et gelée de tomates
Brousse de brebis, tomate/olive
Légumes du soleil à la niçoise, coulis de piquillos
Rillette de poulet et chip de Serrano
Crespéou du vendangeur
Tartare de crabe et riz crémeux, rougail mangue
Duo de courgettes à la sarriette et chou fleur curry
Verrine de potimarron au lard
Assortiments de sushis
Sucette macaron foie gras...

Troisième Version « Tapas » 3€/pièce

Sablé parmesan jambon ibérique et chèvre
Marinade de supions à la Catalane
Brochette de gambas, cochon et ananas caramélisé
Rouelle de calamars farcis aioli léger
Nuggets de poulet aux cèpes
Samossa de veau façon osso bucco
Nem végétal au crabe
Kefta d'agneau condiment route des Indes
Moule farci à la sétoise
Brandade de cabillaud salée au Manchego, pignons de pin et olives noires
Guimauve de brocolis pétoncles et tomates aux herbes
Panacotta châtaigne cube de foie gras...

Quatrième Version « Les pièces chaudes » 3.50€/pièce

Pot au feu minute, julienne de légumes et foie gras poêlé
Nuggets de volaille aux cèpes, foie gras et châtaignes
Risotto aux champignons du moment crème de parmesan
Assortiments d'accras
Short ribbs de bœuf, purée de pommes de terre à la vanille
Magret de canard laqué aux cacahuètes, purée de patate douce
Royale de Saint Jacques, écume de vanille
Crème brûlée foie gras et chips de betteraves
Raviole de betteraves et chèvre frais, coulis d'orange acidulée
Brochette de lotte chorizo
Croustillant de sardines au basilic
Croquette d'escargot coulante à la crème d'ail...

Cinquième Version « Atelier plancha » 9€ pour 3 pièces

Brochette de poulet, curry et figues-Gambas ananas et radis noir
Magret de canard aux pêches-Brochette d'agneau façon kébab
Saumon et sa marinade au sésame...

Sixième Version « Atelier mini burger maison » 7€ pour 2 pièces

Supplément foie gras 2€/personne

Minimum 24 personnes