

FORMULE COCKTAIL:BOUCHÉES, TAPAS ET CANAPÉS

- Mini tomates et mozzarella, perles de vinaigre balsamique*
- Mini gaspacho Andalou*
- Potage St Germain et menthe fraîche*
- Tartelette feuilletée Alsacienne*
- Terrine de foie gras maison*
- Rillettes de canard*
- Figues fraîches et Prosciutto*
- Bruschetta à la tapenade et halloumi grillé*
- Crudité de betteraves et carottes biologiques au pavot*
- Tartare de saumon au gingembre et son écume de citron*
- Pétoncles et Serrano sur piperade au piment d Espelette.*
- Bouchée de homard et beurre léger au citron et estragon*
- Gravlax de saumon et son caviar*
- Effiloché de confit de canard et purée de patate douce au gingembre*
- Mijoté de bison aux airelles*
- Ravioli de porc biologique et crevettes à la coriandre fraîche*
- Camembert et noix en pâte philo*
- Chèvre frais aux pignons de pin et fenouil*
- Petite tartine gratinée: raclette et confiture d'oignons au porto*
- Verrine d'endives, noix de grenoble et Roquefort*
- Mini crèmes brûlées*
- Verrines de mousse au chocolat grand cru*
- Tiramisu aux framboises*
- Mousse au citron vert et croustillant*
- Nougat glacé*