

Mini cubes

Opéra de foie gras Maison (trompettes et pistaches)

Foie gras de canard Maison

Foie gras de canard Maison et pommes gelées aux Sauternes

Terrine de cuisse de grenouille

Mini sandwiches

Foie gras, confiture d'abricot

Jambon cru de Savoie, tarama et saumon fumé,

Rillettes salade tomates, tomates mozzarella basilic

Saveur foie gras confiture de figues, saveur saumon fumé œufs de lumps

Amuse bouche chauds

Aileron de poulet frit

Mini bouchée escargot, mini bouchée ris de veau et morilles

Mini bouchée foie gras, confiture de figues, mini bouchée jambon et morilles

Mini nems, mini samossas

Pruneau au bacon

Beignet de crevettes

Mini pizza, Mini tartes à l'oignon, Mini tarte au poireau Le kilo

Petits feuilletages assortis (environ 75 pièces par kilo) Le kilo

Plaque quiche et pizza Le kilo

environ 3,50 kg par plaque et 70 petits carrés par plaque

Légumes

Assortiment de petits crudités avec sauces (pour 5 personnes)

Mini brochettes

Ananas et filet de canard fumé

Crevettes et brocolis sauce Nioc Nam

Noix de St Jacques à la mangue et aux kiwis

Tomate confite et dés de féta

Tomates mozzarella, basilic

Mini pâté croûte (pièce entière environ 40 tranches) le kilo

Mignardise sucrée

Verrines sucrées



Les Cocktails

Plaquette 2019

A vous de composer votre cocktail idéal afin de passer
un moment convivial avec vos convives
Un devis adapter à votre budget est possible sur rendez-vous

Tarifs sans service et sans livraison

Cocktail gourmand

8 pièces par personne
10 pièces par personne
13 pièces par personne
15 pièces par personne
18 pièces par personne

Pain surprise

Saumon fumé, charcuterie, fromage

Assortiment de canapés (ex)

Saumon fumé, crevettes, œufs de caille, asperges,

Cône saumon fumé œuf de lump noir,

Blinis fromage frais saumon fumé aneth

Mini brochettes

Tomate, mozzarella, basilic

Ananas ou melon, magret de canard fumé

Gambas et agrumes de saison

Mini sandwiches

Foie gras de canard, confiture d'abricots

Mini navette jambon cru de Savoie

Mini bretzel tomate mozzarella

Sushis maison

Saumon, crevettes, légumes, riz

Mini verrines

Rougaille de tomate et tartare de saumon,

Crabe et concombre,

Guacamole mousse de saumon fumé chantilly

Ratatouille froide et magret de canard fumé

Salade Groenland (surimi, crevettes, orange)

Mini pics

Opéra de foie gras au pain d'épices,

Foie gras aux pommes et marc du Bugey

Terrine de cuisse de grenouille,

Amuse bouche chauds (ex)

Beignet de crevettes

Feuilletés d'escargots

Mini bouchées ris de veau et morilles

Mini nems, mini samossas

Mignardises sucrées (3 par personne)

Option plancha et Wock

Foie gras poêlé

Magret de canard aux pruneaux

Brochette de gambas

Wings de poulet mariné

Tout légumes

Légumes, champignons, poivrons

oignons

Tout viande

Mini steack, mini chipolatas

Mini merguez, brochette volaille

Tout poisson

Gambas, St Jacques,

Saumon mariné, encornet

(D'Avril à Août en extérieur)

Cocktail tradition

6 pièces par personne
10 pièces par personne
13 pièces par personne

Pain surprise

Saumon fumé, charcuterie, fromage

Assortiment de canapés

Saumon fumé, crevettes, œufs de caille, asperges,

magret de canard fumé, tomate œuf anchois etc.....

Feuilletages chauds

Allumettes au fromage, feuilletés saumon fumé, anchois, saucisses

Pizzas, quiches, tarte à l'oignon...

Mini pâté croûte

Pièces au détail TTC

Pain surprise (environ 40 mini sandwiches par pain)

Charcuterie saumon fumé ou charcuterie fromage

Saumon fumé

Canapés

Saumon fumé, crevettes, œufs de caille, asperges, filet de canard fumé, foie gras de canard aux figues, œufs de lump

noirs, œufs de saumon, tomate œuf, saumon à l'aneth

Toast au foie gras

Mini cassolettes et verrines

Gambas à l'aneth

Guacamole, saumon fumé, chantilly

Crabe concombre

Ratatouille froide, magret de canard fumé

Rougaille de tomate et son tartare de saumon

Fromage aux herbes

Julienne de légumes, sauce fines herbes

Ile flottante et sa crème salée au parmesan