

Quelques suggestions Cocktail «Tendances 2018»

Croûtons de chèvre frais,
abricots secs
et canard fumé



Brochettes de gambas au
chorizo



Assortiment de
sushis




Bonbon de carpaccio de
boeuf fourré de courgettes
à la feta




SALADES EN VERRES

Salade d'œuf poché, grosses crevettes et sauce crémée à l'aneth,
Salade de Foie gras aux feuilles de chêne et aux gésiers confits,
Salade de mâche au Foie gras, à la mangue et au cidre, ...



SOUPES ET VELOUTÉS

Soupe de tomates froide au basilic, mouillette de jambon cru,
Velouté de carottes au cumin, chantilly aux herbes fraîches, 
Bisque de homard et croûton de rouille, ...

CHAUSSONS, TARTELETTES, QUICHES ET FEUILLETÉS

Tatin de mini tomates et parmesan, 
Chaussons au saumon et fromage de chèvre,
Tartelette aux poireaux confits et noix de pétoncle, ...


CROÛTONS ET TARTINES

Tartine de poivrons confits et ricotta aux herbes, 
Croûton au chèvre frais, abricots secs et canard fumé,
Toast grillé aux figues rôties, raclette et miel, ... 

PICS ET BROCHETTES

Brochettes de saumon fumé et grosses crevettes, feuilles vertes
et vinaigrette crémée,
Pic de reblochon, feuilles vertes et jambon cru, vinaigrette à la moutarde,
Brochette de gambas au chorizo, ...

AUTOUR DU MONDE

Assortiment de sushis, 
Nems de canard confit, sauce aigre-douce,
Carpaccio de saumon frais à l'italienne et asperges vertes, ...

SUCRÉ

Pommes fondantes, crème légère et caramel beurre salé,
Panna cotta au pêches de vigne,
Petit coulant au chocolat, crème anglaise, ...

 **PLAT VÉGÉTARIEN**