

COCKTAIL D'INATORE



PREMIÈRE PARTIE

BOISSONS

COCKTAIL DE FRUITS FRAIS ET PRESSÉS, COCA, ORANGINA, SCHWEPPES, EAU MINÉRALE ET EAU GAZEUSE

EN OPTION : WHISKY, PUNCH, BIÈRE, VIN BLANC FRUITÉ

BUFFET SALÉ (PIÈCES FROIDES)

- QUENELLE DE RILLETTÉ DE POISSON AU BAIE ROSES, MOUSSE CITRON VERT
- VERRINE DE FROMAGE FRAIS LARDON DE MAGRET DE CANARD FUMÉ ET CRUMBLE PÂTÉ CRÉOLE
- TOAST AU FOIE GRAS MAISON ET POIVRE SAUVAGE DE MADAGASCAR
- ASSORTIMENT DE TAPAS (CHUTNEY DE BRINGÈLE ET MAGRET FUMÉ, ROUGAIS CHEVAQUINE)
- TATAKI DE THON CHUTNEY DE TAMARIN, PICKLES OIGNON ROUGE
- BRIOCHE À LA CHUTNEY D'OIGNON ET MOUSSE DE CANARD CONFIT

BUFFET DE PLATS CHAUDS (3 PLATS AU CHOIX)

- CROQUE-MONSIEUR AU POULET ET FROMAGE
- BEIGNET DE SONGE & CREVETTE
- SAMOUSSAS (POULET, POISSON FROMAGE)
- MINI TARTIFLETTE DE PATATE DOUCE AU BOUCANÉ DE VOLAILLE
- MINI MARMITE DE LA MER AUX LÉGUMES LONTAN
- BROCHETTE DE POULET TANDOORI
- BROCHETTE DE CREVETTE, EN PERSILLADE
- BROCHETTE DE MAGRET SAUCE MIEL POIVRE SAUVAGE
- MINI GRATIN DE CHOU COCO
- RIZ CHAUFFÉ AU GUÊPES + ROUGAILS

ASSORTIMENT DE PAINS SPÉCIAUX

BUFFET SUCRÉ

- MINI FRAISIER
- MINI OPÉRA
- ASSORTIMENT DE TARTELETTES (FRUITS DE SAISON, CHOCOLAT, CITRON MERINGUE)
- MIX MACARONS
- MINI CANNELÉ

CAFÉ ET ASSORTIMENT DE THÉS

