

Le salé

MACARONS

Foie gras/confiture de figue, pruneau/ bacon, fromage aux fines herbes

1,65€/pièce

ÉCLAIRS

- Foie gras, confiture de figue, pommes poêlées au miel et pointe de cannelle
- Rillettes de saumon au citron de Menton

3,80€/pièce

CANAPÉS

Saumon fumé, chèvre/chorizo, foie gras, crevette, fines herbes/mozzarella, tomate à la provençale, rillettes de thon

1,50€/pièce

VERRES COCKTAILS

- Tomate, mozzarella et basilic
- Fromage frais aux fines herbes, fruits secs à l'huile d'olive et jambon cru
- Chair de crabe, crevette à l'estragon et saumon fumé

4,30€/pièce

FEUILLETÉS

Pizza, pissaladière, feuilleté viande, feuilleté saucisse, feuilleté aux 3 épices, bouchée (saumon, crevette ou roquefort), quiche aux poireaux, quiche lorraine

7,60€/100g

LUNCHS

Pan bagnat, poulet curry, brioche au crabe, tomate mozzarella,

2€/pièce

LUNCHS

Saumon, foie gras

2,30€/pièce

COQUILLES ST JACQUES

À la bretonne

4,20€/pièce

BROCHETTES

- Poulet au curry et ananas
- Pruneau, bacon et crevette

3,20€/pièce

SAUMON RECONSTITUÉ

Saumon farci à la St Jacques avec sa sauce mayonnaise maison ainsi que sa sauce cocktail. Pour 8-10 pers

139€

Buffets dinatoires

BUFFET PLAISIR

12 pièces salées et 4 pièces sucrées

- 4 canapés assortis
- 1 lunch tomate mozzarella
- 1 lunch brioche au crabe
- 1 lunch poulet au curry
- 1 lunch pan bagnat
- 4 feuilletés
- 4 gâteaux de soirée (mignardises)

25,20€/pers

BUFFET DÉGUSTATION

11 pièces salées et 4 pièces sucrées

- 4 canapés assortis
- 1 brochette au choix
- 1 lunch foie gras
- 1 lunch tomate mozzarella
- 1 éclair salé au choix
- 2 macarons salés
- 1 verrine cocktail au choix
- 4 gâteaux de soirée (mignardises)

30,90€/pers

BUFFET DÉCOUVERTE

15 pièces salées et 4 pièces sucrées

- 4 canapés assortis
- 1 brochette au choix
- 1 lunch foie gras
- 1 lunch tomate mozzarella
- 1 lunch brioche au crabe
- 1 éclair salé au choix
- 2 macarons salés
- 1 verrine cocktail au choix
- 3 feuilletés
- 4 gâteaux de soirée (mignardises)

36,80€/pers

