

## Cocktail Dinatoire

### Pièces salées froides / 4 € la pièce

Canapé Foie Gras Maison, Mangue Passion

\*\*\*

Verrine Saint Jacques aux Truffles, Crémeux Carotte

\*\*\*

Tajine Volaille Mousseline Choux Fleurs

\*\*\*

Club Sandwich Rilette Saumon, Marmelade Avocat

\*\*\*

Emulsion Corail Saint Jacques, Mousseline Safran

\*\*\*

Tartare Champignon Ail/ persil

\*\*\*

Burger Bœuf Charolais, Carotte Chartreuse

\*\*\*

Blinis Saumon Fumé, Crème Acidulée, Caviar Hareng

\*\*\*

Tajine de Poissons, Crémeux Patate Douce

\*\*\*

Verrine Foie Gras Chaud, Banane Cacao

\*\*\*

Risotto Vénéral aux Coques, Crème Raifort

\*\*\*

Maki Choux Fleur Marron

\*\*\*

Assortiment de Feuilleté et Crudité, Sauce Yaourt aux Herbes

### Pièces sucrées / 4 € la pièce

Entremet Choc'Orange, Macaron Orange Sanguine

\*\*\*

Verrine Exotiques, Crémeux Mangue, Minestrone

\*\*\*

Tartelette Crème Yuzu, Agrumes Confits

\*\*\*

Pannacotta Café et Poires Caramélisées

\*\*\*

Brochettes de Fruits

**Selon Marché du Chef / Non Contractuelle**