

Les Cocktails dînatoires et buffets apéritifs

Que ce soit pour un vin d'honneur, un vernissage, une soirée professionnelle

Nous vous proposons un large choix de toasts, de verrines et de boissons.

Les toasts salés froids :

Tortilla de légumes	Terrine thon/tapenade
Panna cotta de foie gras	Mini dariole de saumon
Mini râpée forézienne	Duo de pain d'épices et fourme de Montbrison
Blinis de saumon fumé marinade citron	Verrine de tartare de crevette au basilic, guacamole
Maki saumon wasabi	Sucette tomate cerise et sésame
Nougat de chèvre	Effiloché d'endive aux noix et crème de roquefort
Moelleux forestier	Blinis d'abricot et magret de canard fumé
Toast saucisson beurre au curry	Cuillère de mousse de chèvre et tomate confite
Mousse de foie gras sur toast	Terrine de thon et châtaigne, moutarde à l'ancienne
Crumble d'aubergine et chèvre	Verrine de légumes retour de cueillette
Roulade de jambon cru et figue	Tartare tomate, tapenade de poivron

Verrine de légumes croquants infusion citronnelle
Verrine de saumon fumé et crème asperge poivre de Sichuan
Quiche chèvre épinard
Cuillère chinoise roquefort noix

Wraps de volaille fermière et légumes
Tataki de thon aux herbes fraîches
Verrine de poivrons marinés et rillettes de poissons

Les toasts salés chauds :

Nems de bœuf au curcuma
Escargots croustillants
Polenta tomate/basilic
Brochette de poisson
Pissaladière niçoise
Assortiments de feuilletés
Risotto de légumes
Nage méditerranéenne au curry
Velouté choux fleurs
Mini pizza
Carbonnara de crozets

Cassolette de risotto au parmesan
Mini tournedos de bœuf rôti devant vous •
gambas flambée et bisque de crustacés •
Feuilleté de la mer
Parmentier de légumes huile de truffe
Confit de canard et patate douce
Mini burger végétarien
Mini burger de boeuf et cheddar
Farandole de mini St Jacques, sauce crustacés •
Samosas d'agneau à la sept heures

Tartine Munster jambon de pays
Nems de fourme d'Yssingeaux
Velouté de butternuts en verrine, émulsion des sous bois
Saint jacques snackée et velouté de petits pois •

Mini croque jambon/fourme
Mini râpée forézienne
Vol-au-vent de grenouille persillée

Les Toasts sucrés :

Crumble de fruits de saison
Mousse caramel et pomme
Bonbon de chocolat à la noix de coco
Sablé aux amandes
Panna cota abricot
Assortiments de macarons
Tartelette au citron

Financier aux brisures de framboise
Fraisier revu et corrigé en verrine
Mini moelleux au chocolat
Smoothie mangue abricot
Crème prise aux fruits rouges
Entremets poire caramel
Tartare d'ananas

Compote de pomme comme autrefois

Mini brochette mangue ananas

Maki ananas et lait de coco

Brunoise de fruits frais en verrine

Mousse chocolat et feuilletine

Mini moelleux caramel beurre salé

Riz au lait en verrine

Mini crème brûlée

Mini cookie

Brownie au chocolat

Mini chausson aux pommes

Prix d'un toast 0,90 € TTC sans service et 1,20€ TTC avec service sauf pour les toasts suivis de* : 1,50 € TTC, nappage compris

Les boissons

Jus de fruits

Kir au blanc de blanc châtaigne, pain d'épices, violette, cassis ...

Ou

Punch maison

Ou

Sangria maison

Badoit, Évian, Coca Cola

Tous nos buffets sont livrés et dressés avec la verrerie à disposition

Formule boisson 4,90 € par personne

Possibilité de ne prendre que les toasts, boissons à votre charge sans droit de bouchon mais dans ce cas la la verrerie n'est pas comprise.