

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

Panna cotta de foie gras

Mini râpée forézienne

Blinis de saumon fumé marinade citron

Maki saumon wasabi

Nougat de chèvre

Moelleux forestier

Toast saucisson beurre au curry

Mousse de foie gras sur toast

Crumble d'aubergine et chèvre

Roulade de jambon cru et figue

Terrine thon/tapenade

Mini dariole de saumon

Duo de pain d'épices et fourme de Montbrison

Verrine de tartare de crevette au basilic, guacamole

Sucette tomate cerise et sésame

Blinis d'abricot et magret de canard fumé

Cuillère de mousse de chèvre et tomate confite

Terrine de thon et châtaigne, moutarde à l'ancienne

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

Navette de jambon truffé et crème de fourme

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
Cassiolette 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 végétan
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'Yssingaux
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

Plaque de pizza et quiche (environ 40 bouchées) 18€

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
Panna cota lait de coco- fruits exotique

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 toasts notés **en vert** sont des toasts végétariens
Les toasts notés **en orange** sont des toasts végétaliens pouvant donc aussi convenir aux végétariens

Pour un apéritif nous vous conseillons entre 8 et 10 toasts salés et/ou sucrés suivant votre convenance
Pour un apéritif dinatoire nous préconisons entre 12 et 15 toasts salés et sucrés

Les boissons

Jus de fruits

Kir au blanc de blanc châtaigne, pêche, mûre, cassis ...

Ou

Punch maison

Ou

Sangria maison

Ou

Vin blanc et vin rouge

Badoit, Évian, Coca Cola

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

Formule boisson 5,90 € par personne

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