

COCKTAIL LE PLATEAU

(Possibilité de mixer sur devis)

LES CANAPÉS SALÉS

1*LE PLATEAU DE WRAPS X 30 pièces 42€

- Wraps au Saumon Fumé, Crème d'Herbes
- Wraps Végétarien, Epices Créoles
- Wraps au Poulet Epicés, Citron

2*LE PLATEAU DE VERRINE X 40 pièces 50€

- Gaspacho de Carottes-orange, Truite Crémeuse-Coriandre
- Crème de Lentilles Fumé et Crumble Épices-Massalé
- Coulis de Betteraves à l'huile de truffes, chèvre frais
- Crème de Potiron au Miel-Gingembre

3*LE PLATEAU DU FROMAGER X 40 pièces 52€

- Tartelette Crémeux de Bourgogne, Moutarde et Chapelure-Champignons
- Sablé au Fromage frais et Fines herbes
- Gougère à la crème de Conté
- Cake au Parmesan et Tomates-Olives

4*LE PLATEAU DE NOS REGIONS X 50 pièces 59€

- Quiche au Vert, Gingembre et Curcuma
- Quiche Façon Lorraine
- Gougère à la crème d'époisses
- Tartelette Sardine-citron
- Tartelette d'Oignons au Bourgogne et Cassis

5*LE PLATEAU PRESTIGE X 40 pièces 66€

- Navette Saumon Fumé, Crème au citron, roquette
- Navette Foie gras de Canard extra Chutney-Figues du Jardin
- Navette Jambon cru de Bourgogne, beurre à la Moutarde, oignons aigre-doux
- Navette Antipasti (courgette,tomate, poivron, olive, parmesan, roquette)

LES CANAPES SUCRÉS

6*LE PLATEAU FRUITE X 40 pièces 50€

- Bavarois Coco-Fraises
- Tartelette Citron
- Carpaccio d'Ananas aux épices
- Mousse au Cassis et Sablé-Cacao

7*LE PLATEAU GOURMAND X 40 pièces 52€

- Macarons au Beurre Salé
- Macarons au Citron Bio
- Cannelés Bordelais au Rhum
- Moelleux au Chocolat-Orange