

Les Cocktails

Le Tout Froid

16,80€/pers

Amuse bouches froids

- Assortiment de canapés maison (3p/pers) : tarama, crevette, ciboulette, citron et oeufs de lumps noirs / asperge, persil et mayonnaise / guacamole, chorizo, tomate séchée et raisin rouge / chèvre tartine, olive noire, coeur de palmier et tomate cerise / foie gras de canard mi cuit, chutney et pain d'épice maison...
- Feuillantine d'asperge (1p/pers)
- Mini blinis au roulé de saumon fumé et œufs de truite (1p/pers)
- Tarte fine de caviar d'aubergine et magret de canard fumé (1p/pers)
- Muffin légumes confits et parmesan (1p/pers)
- Chouquette salée ricotta aux herbes fraîches (1p/pers)
- Navette briochée aux rillettes de sardine (1p/pers)
- Mini brochette de gambas confite, chorizo et tomate séchée (1p/pers)

Réductions sucrées

- Eclair, fondant au chocolat et/ou pistache, moelleux au citron, aux fruits rouges, entremets aux fruits, au chocolat, tartelette aux fruits, au chocolat, au citron ..., choux praliné ou gland... (3p/pers)

Verrierie, nappage et service non compris

Le Mi-froid Mi-chaud

20,90€/pers

Amuse bouches froids

- Assortiment de canapés maison (3p/pers) : tarama, crevette, ciboulette, citron et oeufs de lumps noirs / asperge, persil et mayonnaise / guacamole, chorizo, tomate séchée et raisin rouge / chèvre tartine, olive noire, coeur de palmier et tomate cerise / foie gras de canard mi cuit, chutney et pain d'épice maison...
- Feuillantine d'asperge (1p/pers)
- Mini blinis au roulé de saumon fumé et œufs de truite (1p/pers)
- Tarte fine de caviar d'aubergine et magret de canard fumé (1p/pers)
- Muffin légumes confits et parmesan (1p/pers)
- Chouquette salée ricotta aux herbes fraîches (1p/pers)
- Navette briochée aux rillettes de sardine (1p/pers)
- Mini brochette de gambas confite, chorizo et tomate séchée (1p/pers)

Amuse bouches chauds

- Petite brochette de pruneau lardé, foie gras de canard mi cuit et son pain d'épice maison (1p/pers)
- Mini croissant canard et oignons confits (1p/pers)
- Yakitori (1p/pers)
- Tarte fine sardine, tomate et basilic (1p/pers)
- Beignet de crevette (1p/pers)

Réductions sucrées

- Eclair, fondant au chocolat et/ou pistache, moelleux au citron, aux fruits rouges, entremets aux fruits, au chocolat, tartelette aux fruits, au chocolat, au citron ..., choux praliné ou gland... (3p/pers)

Verrierie, nappage et service non compris

Le Futur Composé

Côté Tradition (amuse-bouches froids).....4.80 € TTC / pers

- Assortiment de canapés maison (1p/pers)
- Feuillantine d'asperge (1p/pers)
- Mini brochette de gambas confite, chorizo et tomate (1p/pers)
- Enroulé de courgettes, ricotta aux herbes fraîches (1p/pers)

Côté Tradition (amuse-bouches chauds).....4.20 € TTC / pers

- Yakitori (1p/pers)
- Croustille crevette (1p/pers)
- Tarte fine sardine, tomate et basilic (1p/pers)

Côté Toasts sur plancha (4 unités/pers)5.20 € TTC / pers

- Assortiment de petits pains à garnir :
Rillettes de sardine à la moutarde à l'ancienne, rillettes de thon aux agrumes rillettes de maquereaux aux aromates.
Thon fumé, saumon fumé, magret fumé et filet de sardine grillé

Côté Mer6.80 € TTC / pers

- Accras de morue (1p/pers)
- Coquille St Jacques au beurre d'agrumes (1p/pers)
- Brochette de gambas marinée (1p/pers)

Bar à huîtres (2 unités/pers) Huîtres Vendéenne en direct du producteur sur lit de glace3.50 € TTC / pers

Côté Terre5.20 € TTC / pers

- Brochette de foie gras et pain d'épice (1p/pers)
- Yakitori (1p/pers)
- Filet de caille lardé et farci au foie gras (1p/pers)

Piques fromage de chez Beillevaire (2 unités/pers).....3.10 € TTC / pers

Côté desserts.....6.40 € TTC / pers

- Mini brochette de fruits frais glacé à l'abricot (1p/pers)
- Mini verrine sucrée (1p/pers)
- Assortiment de macarons (1p/pers)
- Assortiment de réductions sucrées (1p/pers)

Verrière, napage et service non compris