

## Pièces Salées Froides

### **Les « Fraicheurs »**

Burger Cocktail de Légumes Croquants  
Mini Brochettes de Légumes du Soleil & Pesto au Basilic (servi dans une verrine)  
Picador de Gambas, Radis Noir et Feuille de Menthe

Fagot de Légumes Croquants, Saumon Fumé & Daïkon (servi avec une sauce soja & sésame)

### **Déclinaison de « Foie Gras »**

Chou Brioché, Crème de Foie Gras aux Fruits Secs  
Millefeuille de Betterave et Foie Gras  
Pouss-Pouss Foie Gras, Brunoise de Poires et Gelée au Sauternes

### **Les « Verrines »**

Détox : quinoa, avocat, pamplemousse, graines de sésame  
Cœur de Saumon Façon Gravlax & Panacotta au Miel Vanillé  
Homard & Gambas au Chutney de Mangue, Pousse Alfafa

### **Les « Cassolettes »**

Thon Rouge au Sésame et son Jus Balsamique  
Petite Saint Jacques de l'Atlantique, Vinaigrette d'Agrume

## Pièces Salées Chaudes

Samossas de Légumes  
Coquille Risotto Crémeux au Basilic  
Mini Pomme « Rate » aux Œufs de Saumon  
Petits Feuilletés Assortis

*\* Pièce cocktail supplémentaire : +1,50 €/personne*

## Wood Box

(Chaque Wood box équivaut à 2 pièces cocktail)  
(plat chaud servi en conditionnement « bio éthique »)

Petit Cabillaud aux Herbes & Barigoules de Petits Légumes

Méli-mélo de la Mer & Wok de Légumes

Nouilles de Légumes au Cacahuètes & à la Coriandre, Sauce Saté

Rissotto aux Cèpes

Blanquette de Veau aux Petits Champignons & Riz Basmati

Bœuf Bourguignon aux Carottes

Tajine de Poulet aux Olives

Penne au Saumon



\* *Wood box supplémentaire : +3,00 €ht/personne*

## Fromages sur Pics

Comté, Chèvre, Mimolette, Emmental, Cantal

## Pièces Sucrées Assorties

Verrines de Caramel / Orange / Spéculos

Verrine à la Crème « Fraise Tagada »

Verrine à la Crème « Carambar »

Cassolettes de Crème à la Vanille de Madagascar

Cassolette de Mousse au Chocolat Guanaja

Fours Frais Sucrés Assortis

Macarons Fours Assortis

Tartelettes Bourdaloue (poire & amande)

Tartelettes Citron Meringuées

Tartelettes au Chocolat

Tartelettes Crumble Pistaches Griottes

*Eau minérale plate et gazeuse, vin rouge 1bt/3 pers. (vin blanc sur demande), café servi*

## Animations au choix

(chaque animation équivaut à 2 pièces cocktails)

### **Foie Gras Entier sur Toasts de Campagne**

Sel de Guérande, poivre concassé

### **Foie Gras Frais Poêlé**

Sel de Guérande, poivre concassé

### **Saumon Fumé Norvégien Tranché à la Main**

Blinis & Crème Fraîche Ciboulette

### **Pierrade de Pommes de Terre Taille Grenaille sur Gros Sel**

Calibre 25 à 35 mm, Crème Fraîche Ciboulette

### **Jambon Serrano (environ 6,5 kg)**

Toasts de Pain à l'Ancienne, Beurre Demi-sel

### **Banc d'Huîtres de Bretagne**

Citron, Vinaigre à l'Echalote, Pain de Seigle, Beurre Eclairé

### **Stand Mini Crêpes Salées**

Dés de tomate, émincé d'oignons, viande de bœuf, poivrons, fromage râpé, sel, poivre

### **Stand Minis Burgers**

Taille Moyenne Ø 5cm :

Rondelle de tomate, salade, rondelle d'oignons, viande de bœuf haché, cheddar, sauce hamburger

### **Plancha de Gambas et Noix de Saint-Jacques Grillées**

### **Plancha de Mini Brochettes de Viandes Grillées**

Bœuf et poivrons, agneau au basilic, poulet au citron vert

### **Wok**

Bœuf Sauté au Paprika et aux Champignons

Sauté de Crevettes à l'Ail et au Basilic

*\* Animation supplémentaire : +3,00 €/personne*