

Cocktails salés

Composez votre cocktail selon vos goûts et votre budget, pour un cocktail apéritif d'une durée moyenne d'une heure, nous vous conseillons 6 à 8 pièces salées et 4 pièces sucrées par personne.
Pour un cocktail dinatoire, 12 pièces salées et 8 pièces sucrées par personne



Les mini moelleux - 48 pièces - 54.55€ HT (soit 60 € ttc)

Moelleux curry magret fumé.
Moelleux oignons foie gras.
Moelleux poivron paprika pancetta.
Moelleux estragon tarama saumon fumé.



Les petits légumes - 48 pièces - 54.55€ HT (soit 60 € ttc)

Lamelles de carotte, caviar de mousse de carotte.
Lamelles de pomme de terre, crème au fromage frais.
Tonnelet de concombre, fine crème ciboulette.
Tomates cerises, crème ciboulette.
Tonnelet de courgette, caviar d'aubergine.



Brochettes de mini Wraps - 48 pièces - 54.55€ HT (soit 60 € ttc)

Wraps poulet.
Wraps jambon Serrano.
Wraps légumes et chèvre.
Wraps saumon fumé.



Les mini brochettes - 48 pièces - 54.55€ HT (soit 60 € ttc)

Brochette de tomate mozzarella.
Brochette de bille de melon, jambon de pays.
Brochette de radis noir, crevettes marinée et feuille de menthe fraîche.
Brochette de magret fumé, tomate confite.



Les navettes - 48 pièces - 54.55€ HT (soit 60 € ttc)

Navette rillettes de thon.
Navette fromage aux fines herbes.
Navette chutney et saumon fumé.
Navette chutney de figue et magret fumé.



Les petits pains de mie - 48 pièces - 54.55€ HT (soit 60 € ttc)

Pain de mie tarama et saumon fumé.
Pain de mie mousse raisin figue et jambon de pays.
Pain de mie mousse aux noix et lard grillé.
Pain de mie mousse citronnée crevette et tomates confites.



Mini bagels garnis - 48 pièces - 66 € ttc (soit 60 € ht)

Saumon fumé.
Tomate parmesan.
Crème fromage frais ciboulette.



Assortiments de tapas - 48 pièces - 54.55€ HT (soit 60 € ttc)

Pain focaccia, tapenade de légumes variés, crème ail et fines herbes, tomate confite, mozzarella.
Pain focaccia, tapenade de légumes variés, crème tomate basilic, jambon de pays, copeaux de conté.
Pain focaccia, tapenade de légumes variés, crème de noix, pancetta, olive noire.
Pain focaccia, tapenade de légumes variés, tarama, pétoncle de saint jacques.



Mini canelés salés - 50 pièces - 54.55€ HT (soit 60 € ttc)

Olive noire, Parmesan, Pesto, Poivrons chorizo, Tomate piment d'Espelette.



Mini Blinis - 48 pièces - 54.55€ HT (soit 60 € ttc)

Tarama banc et saumon fumé
Rillette de saumon et crevette marinée

Ail et fines herbes tomate marinée
Crème curry et magret fumé



Mini buns - 40 pièces - 54.55€ HT (soit 60 € ttc)

Buns tomate crème ciboulette crudités
Buns curry crème curry magret fumé
Buns épinard basilic saumon fumé
Buns orge malté rilette de thon



Verrines cocktail assorties - 32 pièces - 80.00€ HT (soit 88 € ttc)

salade de fèves aux tomates marinées, crémeux parmesan et copeaux de parmesan saumon fumé mariné à la ciboulette et crémeux acidulé à l'aneth, décor œufs de truite
mini ratatouille acidulée, marinade de poivrons au pesto et crumble de chèvre
crumble "tex mex", guacamole effeuillé de cabillaud aux herbes



Corbeille de crudités - 10 personnes - 40 € ttc (soit 36.36 € ht)

Assortiment de légumes de saison coupés en fines lamelles accompagné de sauces légères.

Nos pains surprises

Le Pain Classique - 50 sandwiches pièces - 40 € ttc (soit 36.36 € ht)

Saumon fumé
Rilette de thon
Fromage ail et fines herbes
Rosette mayonnaise
Chiffonnade de bœuf crème moutarde

Le Pain Nordique - 64 sandwiches pièces - 51 € ttc (soit 46.36 € ht)

Saumon fumé
Thon en anchoïade
Jambon cru fumé
Fromage aux tomates rissolées

Petits fours chauds

Mini hamburger maison - 48 pièces - 65 € ttc (soit 59.09 € ht)

EXC

Timbale risotto saumon fumé - 48 pièces - 65 € ttc (soit 59.09 € ht)