

Au menu de votre réception

COCKTAIL DINATOIRE pour 50 pers (1108 pièces)



4 Plateaux de 51 pièces Finger Food à partager

Burgers d'effiloché de paleron au vin rouge, crudités, moutarde à l'estragon / Choux garnis d'un tartare de légumes confits / Pitas aux légumes, mayonnaise aux piquillos / Pains suédois aux



2 Plateaux 28 Fraîcheurs légumes : Cheesecake / Flamme carote

Flamme de carotte jaune, palet de carotte fondant, pétales de betterave Chioggia et zestes de citron vert



3 Plateaux de 15 Verrines de crevettes, gelée de pomme

Gelée de pomme Granny et céleri branche, crevettes infusées au gingembre, crème montée aux baies roses et tomate cerise



Plateau 28 Croquants de radis roses sur son sablé curry

Sablé au curry, mousse de tomate aux fines herbes et pétale de radis croquant



3 Plateaux de 24 Roulés de volaille tandoori, inclusion passion

Roulé de volaille tandoori en chapelure de paprika et d'oignons frits, perle de fruits de la passion et ciboulette fraîche



3 Plateaux de 24 Brochettes involtini, tomate et courgette

Bille de courgette à l'estragon, tomate cerise confite et involtini de Speck au chèvre frais



Plateau de 24 Moelleux aux tomates : Clafoutis / Tatin

Mini clafoutis de tomate, chèvre et basilic
Mini tatin de tomates confites et thym



2 Plateaux 24 Pics de tomate Soleggiato, mozzarella fumée

Quartier de mozzarella de bufflonne fumée, tomate demi-confite et une feuille de basilic



2 Plateaux 28 Moelleux de légumes : Flan tomate / Muffin orties

Moelleux à la tomate, crème cheese au basilic, tomate groseille et copeau de parmesan
Muffins fondants aux orties, crème citronnée et esturgeon fumé



4 Plateaux de 6 Timbales de légumes croquants et féta

Salade de sucrine croquante à la féta, accompagnée de radis, concombre, oignons rouges, tomates et coriandre



Au menu de votre réception

COCKTAIL DINATOIRE pour 50 pers (1100 pièces)



4 Plateaux de 6 Timbales de légumes exotiques

Salade de pousses exotiques, vinaigrette citronnée au curcuma



3 Plateaux 20 Mini bagels au saumon fumé

Mini pain bagel moelleux au sésame garni de saumon fumé et fromage frais



2 Plateaux 28 Bouchées Affineur : Comté / Pain d'épices chèvre

Toast de pain d'épices, bûchette de chèvre, confit de figues et fleurs de bleuet

Lamelle de comté, mousse de chèvre au piment d'Espelette, pickle d'oignon rouge



2 Plateaux de 32 Millefeuilles de foie gras à la mangue

Pain brioché garni de foie gras à l'armagnac et de confit de mangue



Plateau de 48 Petits fours sucrés

Financier amande fruits rouges, Mini cheesecake caramel, Finger panna cotta coco mangue passion, Mini chou praliné, Lingot marron cassis, Mini tiramisu fraise framboise, Carré trois



3 Plateaux 15 Verrines sucrées façon Paris Brest

Crème aux pralines et brisures de sablé breton façon Paris-Brest



3 Plateaux de 24 Fours sucrés Brooklyn

Cheesecake framboise, Apple pie, Brownie noix de pécan, Carrot cake, Donut à la fraise et cranberries, Banoffee pie



3 Plateaux de 18 Brochettes de fruits frais de saison

Brochettes aux 3 fruits frais de saison



2 Plateaux de 28 Mini baba au rhum : vanille / framboise

Duo de mini baba au rhum, à la crème vanille ou framboise

