

## POUR VOS APERITIFS

<i>Mignardises</i> (env. 50 pièces au kg)	kg 37.90 €
<i>Pain surprise</i> Charcuterie	29.50 €
<i>Saumon fumé</i>	43.80 €

*Canapés assortis plateau 50 pièces* 43.50 €

### *Croustillants*

<i>Gambas au basilic</i>	1.30 €
<i>Bouchée d'escargots</i>	0.85 €

### *Navettes*

<i>Légumes, sauce raifort</i>	1.35 €
<i>Jambon cru, tomates séchées, moutarde à l'ancienne</i>	
<i>Saumon fumé, ricotta citronnée à l'aneth</i>	
<i>Crabe mayonnaise mimosas à la ciboulette</i>	

*Macarons* (croquants) \* 2.15 €  
(foie gras ou saumon ou tomate ou chèvre)

*Verrines* (froides) \* 2.15 €

*Verrines* (chaudes) 2.60 €  
*Saint-Jacques en croûte de beurre sauce corail*  
*« Crème brûlée » de foie gras*  
*Ris de veau au pommeau*

### *Les verrines* \* (froides)

- 6 verrines pipérade de poivrons & mimosas de St-Jacques
- 6 verrines mousse de carottes et brunoise de magret de canard
- 6 verrines panna cotta de foie gras, confits d'oignons
- 6 verrines saumon fumé, avocat et concombre

### *Les croquants* \* (macarons)

- 6 macarons foie gras
- 6 macarons tomates basilic
- 6 macarons citron & saumon fumé
- 6 macarons chèvre et figues

### *Les moelleux*

- 6 pain d'épices & foie gras
- 6 blinis scandinaves

- 6 éclairs mousse d'avocats crevettes
- 6 profiteroles au saumon

*Les wraps, roulés ...*

- 6 wraps saumon fumé, chou rouge
- 6 omelettes roulées jambon cru
- 6 crêpes aux légumes
- 6 wraps foie gras de canard, confit de fruits secs

*Au choix 1 variété  
de chaque famille*

*Plateau de 24 pièces*

**36 €**

*Plateau de 48 pièces*

**70 €**

*Plateau de 72 pièces*

**104€**