

### Les cocktails

**A déguster debout, le menu cocktail est la formule idéale pour vos événements professionnels ou privés à partir de 40 personnes, incluant le service buffet**

<p><b><u>6 pièces</u></b>  <b>1verrine</b>  <b>2 cuillères</b>  <b>1bun's</b>  <b>2 autres</b></p> <p><b>6,75 € par personne</b></p> <p><b>Durée 1h30</b></p>	<p><b><u>8 pièces</u></b>  <b>2 verrines</b>  <b>2 cuillères</b>  <b>2 bun's</b>  <b>2 autres</b></p> <p><b>9,25 € par personne</b></p> <p><b>Durée 2h00</b></p>	<p><b><u>10 pièces</u></b>  <b>2 verrines</b>  <b>2 cuillères</b>  <b>2 bun's</b>  <b>2 autres</b>  <b>2 sucrées</b></p> <p><b>11,50 € par personne</b></p> <p><b>Durée 2h30</b></p>
---	--	--

Les verrines	Les cuillères	Navette /bun's	Petits four :	Les sucrées
<ul style="list-style-type: none"> <li>-Tiramisu salé : ( ricotta, basilic, lard fumé cuit, tomate, concombre )</li> <li>-La croquante au chèvre : ( 3 légumes de saison, chèvre frais, menthe )</li> <li>-Avocat crevettes en verrines</li> <li>-Gaspacho andalou ( uniquement été )</li> <li>- La scandinave (saumon, crevette, pamplemousse,avocatt)</li> <li>-Tartare de crevettes pomme et concombre en verrine</li> <li>- Tartare de légumes de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Carpaccio de saint jacques aux agrumes</li> <li>-Cuillère saumon concombre</li> <li>- Mousse de betterave et concassé de pistache</li> <li>- Endive au jambon revisitée</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Navette norvégienne ( Base Saumon )</li> <li>- navette végétarienne</li> <li>-Navette poulet</li> <li>- Navette Italienne</li> <li>- Navette parisienne (emmental, jambon, beurre)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Brochette elon, mozzarella et cerise marinés ( été )</li> <li>- Toast rillettes de thon</li> <li>- Toast de chèvre frais et figues, jambon fumé</li> <li>-Brochette de crevettes et tomates cerise à la provençale</li> <li>- Brochette sucrée/ salée (gouda au cumin, raisin, balsamique, jambon fumé)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Onctueux chocolat blanc</li> <li>- Tiramisu des papilles</li> <li>- Brownie</li> <li>- Mousse au chocolat</li> <li>- Salade de fruits maison et de saison</li> <li>- Panna cotta de saison</li> <li>- Trou normand des papilles (alcool)</li> <li>- Tartelette de fruits</li> <li>-Crumble de poire chocolat et spéculoos</li> </ul>

