



MIXTE : FRANÇAIS ITALIEN JAPONAIS

Tous nos produits sont de fabrication maison, livrés et dressés sur plateaux + le petit matériel fourni (tarifs TTC)

Apéritif

1h 6 pièces (10 €/pers.)

1h30 9 pièces (15 €/pers.)

Déjeuner

1h30 12 pièces (20 €/pers.)

2h 16 pièces (25 €/pers.)

Dinatoire

2h30 19 pièces (30 €/pers.)

3h 22 pièces (35 €/pers.)

>3h 25 pièces (40 €/pers.)

LES SUSHIS (en option

+5€ /pers.)

- Sushi Saumon
- Sushi Thon
- Sushi Crevette
- Sushi Tartare de Saumon
- Sushi Tartare de Thon
- Maki 3 Couleurs
- Maki Assortis
- Maki Œuf de Saumon
- Futo Maki

LES WRAPS

- Saumon, Crème, Aneth, Roquette et Baies rouges
- Poulet curry, Poivrons, Salade

LES FRAÎCHEURS

- Bœuf, Balsamique, Sésame et base Creamcheese

LES VERRINES (2pièces/1)

- Tzatziki, Saumon Marinée, rémoulade au curry
- Emincé de Courgettes Grillées, Duo de Colin et Saumon
- Poulet Fumé aux Fines Herbes, Coulis de Tomate, Crème aux 4 Poivres
- Fromage de Chèvre aux Noix, Coulis de Tomate
- Tarama, Crevettes aux Olives, Concombre à la Crème
- Rillettes de Thon, Crème de Tomate au Basilic
- Courgette, Petit Légumes, Bœuf Balsamique
- Crème de Betterave, Tomates Confites, Mascarpone

LES MINI-BURGER (2pièces/1)

- Saumon, Rosbif, Chèvre

LES CANAPÉS

- Œuf de lump, Creamcheese et Saumon
- Tartare de tomates, Crème de chèvre, Tomates cerises et champignons
- Foie gras, Parmesan et Balsamique

LES BROCHETTES

- Brochette de Bœuf sauce Hoi shi
- Brochette de Saumon Mariné
- Brochette de Poulet curry

LES MINI-BROCHETTES

- Concombre, Crevette et Tomate
- Tomate, Mozzarella et Tomates marinées

LES FOURS FRAIS

- Macarons Pistache fourrées à la framboise
- Feuillantine praliné au Chocolat
- Macaron fraise, Crème vanille, Fraise fraîche
- Opéra : biscuit joconde, crème au beurre café, ganache chocolat
- Miroir Framboise
- Macaron Chocolat et son coulis de Chocolat noir
- Tartelettes aux Fruits de Saison