

APERITIF DINATOIRE

Proposition pour un minimum de 50/60 personnes
Apéritif Dinatoire sur devis adapté aux demandes et budget

Brochettes & Pics

- Brochette Beaufort, noix de jambon
- Brochette Tomme, raisins
- Brochette de Lard enroulé sur pruneau
- Brochette de Poulet à l'ananas, paprika
- Brochette de légumes frais
- Pics de mozzarellas et tomates cerise
- Pics de melon et jambon cru
- Pics de Crevette

Dominos

- Dominos de Quiche Lorraine
- Dominos de pizza
- Dominos de Légumes

Toasts Fraîcheurs

- Rosette, Saumon fumé,
- Tomates séchées maison et ail
- Rillettes d'oie et Mousse de canard,
- Purée tomate Basilic et Fromage de Chèvre
- Emietté de crabe citron, Blinis fromage frais

Assortiments de Cakes

- Cake aux Olives et Lardons
- Cake au Jambon et Fromages
- Cake à la Courgette et Chèvre

Assortiments de Feuilletés

- Feuilletés Anchois
- Feuilletés Roquefort
- Feuilletés tomates
- Feuilletés jambon
- Feuilletés comté

Assortiments de Desserts

- Tartelette flan, citron
- Tartelette fruits fraise
- Tartelette orange
- Tartelette chocolat amande
- Brochettes fruits frais

Boissons

- Eaux minérales plate et gazeuse.
- Jus d'orange ou Jus de pamplemousse
- Vin Blanc Arôme Poire
- Vin à la Carte

Lieu : Salle de Restaurant entièrement rénovée

Capacité : 40 à 60 personnes

Horaires : A définir pour chaque prestation.

Personnel à votre disposition pendant les horaires de votre apéritif Brunch

Extension possible :

FOIE GRAS ENTIER MAISON

Pain Brioché & Chutneys aux Figues