



Le temps d'un Apéritif

Côté Salé

Les Incontournables :

- Cake Cantal lardons
- Quiche
- Pizza
- Croque monsieur
- Mini burger

Les bouchées froides :

- Roulé au caviar d'aubergine et jambon
- Tartelette avocat coco truite fumée
- Brochette melon magret fumé
- Chou mousse thon curry
- Mini croque tomate mozzarella

D'ici :

- Toast cochonnaille
- Feuilleté fourme noix
- Panna cota St Nectaire et poire
- Gougère Cantal
- Pâté aux pomme de terre

Les verrines :

- Velouté courgette thym citron et poulet
- Gaspacho
- Crémeux petit pois et menthe
- Tartare crevette ananas
- Panna cota romarin tomates confites

Les Veggies :

- Verrine houmous carotte cumin
- Gaufre aux olives et tapenade
- Coleslaw fenouil et orange
- Brochette pastèque fêta
- Tartare de courgettes et poivrons

D'ailleurs :

- Verrine de Tzatziki
- Tapas de polenta au chorizo
- Brochette poulet mariné sauce Satay
- Bruschetta pesto basilic et tomate
- Samoussa aux légumes épicés





Cuisine et livraison de repas

Le temps d'un Apéritif

Côté Sucré

Les petits desserts :

- Tartelette chocolat au lait et framboise
- Clafoutis aux prunes
- Mini chou caramel
- Bavarois fruits rouges
- Roulé au citron et mélisse

Les verrines :

- Pêche pochée à la verveine
- Crumble abricot thym
- Lassi à la mangue
- Mousse chocolat blanc et myrtille
- Crémeux à la reine des près

Les mignardises

- Cannelé
- Cookies
- Meringues
- Guimauves
- Financier
- Crinkles
- Tuile
- Madeleine

FORMULES

Tout salés ou Tout sucrés ou Mix Salés Sucrés (Tarif ttc)

3 Bouchée	4,60 € par personne
5 Bouchées	7,70 € par personne
8 Bouchées	12,10 € par personne
10 Bouchées	14,30 € par personne

