

n° SIRET: 91485640600014

n° TVA intracommunautaire: FR14914856406 code APE: 5621Z

Pièces cocktail salées froides :

Bun's :

- Rillette de saumon au citron vert et aneth
- Mousse de volaille au miel et curry
- Râpé de légumes façon coleslaw

Wraps roulés :

- Bacon et mascarpone au curry épicé
 - Coulis de tomate et basilic
 - Anchoyade et oignons rouge

Mini blinis :

- Saumon fumé et mascarpone citronnée
- Caviar de courgette à l'ail et thym frais, germes frais
- Chorizo et compotée de tomates séchées

Brochettes :

- Billes de mozzarella marinée et tomates cerise
 - Melon et jambon cru d'Auvergne
 - Concombre et saumon fumé

Verrines :

- Ratatouille fine et queues d'écrevisses flambées
- Guacamole d'Avocat et crumble au fromage
- Lentilles verte à la crème de bleu d'Auvergne
- Caviar d'aubergine, lanière de jambon cru
- Gazpacho de tomate et germes frais

n° SIRET: 91485640600014

n° TVA intracommunautaire: FR14914856406 code APE: 5621Z

Pièces cocktail salées chaudes :

Tartelettes :

- Petits légumes et mousse de chèvre
- Comptée de fenouil et rouget
- Mousse de volaille aux cèpes

Bouchées feuilletées :

- Escargot poêlés et béchamel persillée
- Mousse de poisson aux herbes fraîches
- Pomme caramélisées et boudin noir

Mini burgers :

- Volaille au curry miel et thym, tomate séchée
 - Bœuf au saint nectaire
 - Lotte à l'aneth

Toast grillés :

- Andouillette au Cantal
- Moelleux de saumon au basilic
- Légume du soleil et mozzarella

Cakes :

- Petits légumes à la sauce soja
 - Petits pois et lard fumé
 - Thon et olives vertes

Mignardises sucrées :

Tartelettes :

- Pâtissière aux fruits de saison
 - Ganache chocolat griotte
- Façon flan pâtissier à la verveine verte

Moelleux :

- Financier praliné et mousse de framboise
- Chocolat et mousse caramel et fève de tonka
 - Au café façon tiramisu
- Caramel au beurre salé et chantilly aux grains de vanille

Choux garnis :

- Poire et mousse cacao
- Compotée de pomme et mousse noisette
- Pâtissière framboise et mousse au thé matcha
 - Orange amer et mousse bergamote

Nos verrines :

- Crème lavande et crumble aux amandes
- Cocktail de fruits rouge et mousse de cactus vert
 - Comme une tarte orange meringuée
 - Mousse fromage blanc myrtilles
- Liégeois caramel au beurre salé et mousse fraise tagada

Assortiment de macarons