



Les prix s'entendent TTC par personne

Pièces froides :

Plateau d'égustation : de 24 pièces : **30 €** de 48 pièces : **56 €**

- Mousseline de butternut aux châtaignes et amandes hachées
- Panacotta de petits pois, crémeux carottes et bacon fumé
- Cuillère de houmous et crevette au pavot
- Pyramide de chèvre frais et noisettes
- Pain bagnat au thon
- Dôme de foie gras, miel et pistaches
- Wraps chorizo, jambon blanc
- Bagels au poulet et curry

Plateau de mini sandwiches de 24 pièces : **30 €**

- Navette bacon/chèvre
- Pain nordique saumon
- Briochin rillettes de canard

Plateau de brochettes fraîcheurs de 24 pièces : **28 €**

- Jambon/Comté/Figue,
- Crevette/ananas/coco
- Magret /pruneau/abricot

Plateau de Chiffonnade de charcuterie : pour environ 12 personnes : **42 €**

Jambon blanc, jambon cru de Savoie, rosette de Lyon, pâté en croûte cocktail

Pain surprise Nordique : 72 mini sandwiches : **40 €**

Saumon fumé, œuf de lump, mousse de crabe, thon, ...

Pain surprise Charcutier : 72 mini sandwiches : **40 €**

Chorizo, rosette, jambon cru, mousse de canard ...

Pièces chaudes :

Plaque de quiche : 48 parts cocktail : **18 €**

- Lorraine
- Poireaux/chèvre
- Saumon/épinards
- « Façon tartiflette »

Plaque de pizza : 48 parts cocktail : **18 €**

- Jambon/champignons
- Bœuf haché/Reblochon
- 4 Fromages
- Végétarienne

Plateau de petits fours de 24 pièces : **30 €** de 48 pièces : **56 €**

- Madeleine saumon et poireaux
- Feuilleté au fromage
- Mini burger
- Croque-monsieur
- Tartelette champignons
- Chou croquant à l'escargot
- Tartelette boudin/pommes
- Mini canelés salés

Plateau gourmand de 24 pièces : **32 €**

- Hot dog cheddar
- Burger canard
- Croque-monsieur à la truffe

Corolles gourmandes : de 24 pièces : **32 €**

- Parmentier canard confit,
- Veau et légumes façon crumble
- Mousseline patate douce/cabillaud,

Saveurs exotiques : de 24 pièces : **30 €**

- Croustillant gambas aux céréales
- Samossas chèvre/épinards
- Acras de morue
- Nem bœuf façon chili