

# Carte cocktail



## Plateau de 25 savouris froids « Délice » ..... 25.00 €

Brochette de Gambas marinée et crevette  
Pétale de Chorizo crème de Raifort  
Toast prestige magret fumé et asperge  
Verrine crème d'avocat et crevette au curry  
Coque chocolat et foie gras

## Plateau de 25 savouris froids « Gourmandise » ..... 25.00 €

Cupcake au Cabillaud  
Verrine de fruits de mer aux écrevisses  
Coquillage en gelée d'huître  
Sablé de noisette grillé au foie gras  
Blini de gambas et tomate cerise au basilic

## Plateau de 25 savouris chauds ..... 25.00 €

Cassolette de st Jacques sauce Normande  
Brochette de canard et poire Louise-Bonne  
Bouchée escargot  
Crostini d'andouille de Vire et pomme  
Huître chaude en sabayon

## Pain surprise (50 pièces) ..... 45.00 €

Plusieurs parfums : saumon fumé, salami, jambon fumé, fromages, jambon crème de moutarde, etc ...

## Plateau de 25 fours frais sucrés assortis ..... 20.00 €

Carolines café, chocolat, choux, macarons, mini tartelettes aux fruits...

## Plateau de 25 mini brochettes de fruits ..... 25.00 €

Ananas caramélisé au miel, pomme-raisin noir, fraise-guimauve, mangue-kiwi ...

## Assortiment de 25 macarons ..... 25.00 €

## Les verrines sucrées des Gourmands (12) ..... 24.00 €

Tiramisu caramel/spéculoos, menthe/chocolat, fraise Tagada/menthe, tarte citron inversée, chocolada fruits exotiques/coco, tarte citron inversée.



3 savouris assortis

**1 entrée au choix (sur assiette porcelaine) :**

Bûche de saumon, avocat, concombre, Pistou de Fenouil

Ou

Foie gras au Pommeau du Chef et ses toasts grillés

\*\*\*

**1 plat au choix (sur plat) :**

Suprême de poulet fermier aux giroles

Gaufre de pomme de terre, cerisettes rôties

Ou

Dos de cabillaud en croûte de Pesto

Rizotto aux cèpes, roulade de courgette

\*\*\*

**1 dessert au choix (sur assiette porcelaine) :**

4 douceurs sucrées assorties :

Verrine tiramisu Spéculoos, tartelette aux fruits, croque en bouche, fruit exotique

Ou

Le chocolat-Framboise, crème Vanille