

Notre Carte Cocktails



**Nouveauté
Exclusive !**

24 Pièces Cocktails Festives

- Foie gras au chocolat et mendant
- Mille-feuille de saumon fumé, pomme Granny Smith
- Omelette truffée
- Toast de pain d'épice, magret de canard et noix caramélisées
- Briochette, mousse de chèvre et chutney de figue
- Cuillère de Saint-Jacques crue, jus d'ail et persil
- Pain de campagne, mousse de marron et pétoncle fumé
- Tartelette de foie gras, gelée passion-mangue

Prix Unitaire - 48,00€ HT

Boîte Apéritive

- Assortiment de Charcuteries, de Dés de Fromages, de Crudités
- Tapas et ses Croustilles : Rillettes de Saumon, Tomates
- Confites, Houmous, Guacamole & Tapenade d'Olives Noires

Prix Unitaire - 70,00€ HT (TVA 10.00 %)
(Équivalent à 10 -12 Personnes)

Boîte Terroir

- Jambon Serrano, Grison & Rosette.
- Beurre Salé de Guérande, Cornichons

Prix par Plateau de 600 grammes - 49,00€
(Équivalent à 10 - 12 Personnes)



Notre Carte Cocktails

Saumon Fumé Maison

et ses toasts Crème Acidulée aux Herbes

Prix pour 10 personnes • 72,00€ HT (TVA 10.00 %)

Terrine de Foie Gras Fumé

Notre foie gras fumé est Fait Maison

Prix des 200 g • 30.00 € HT (TVA 10.00 %)

Andoise de Terrines de Foie Gras Fumé

Sauternes et Raisin, Figues et le Foie Gras Mi-Cuit (200 g chacune)

Prix pour les 3 Terrines • 62,00€ HT (TVA 10.00 %)

Agréments pour vos Terrines

Pain d'Épices, Croustilles et Compotée de Cerises Noires

Prix du Plateau • 22,00€ HT (TVA 10.00 %)

