



MENU

COCKTAIL DÎNATOIRE



(7 bouchées par personne)

- Bouchée de ragoût de boulette avec mousseline de pomme de terre et carottes glacées au miel
- Mini tartelette de brie fondant confitures de figues aux oignons caramélisés
- Mini tourtière feuilletée
- Mini cornet garnit de tartare de saumon et crème de raifort
- Mousse à la betterave, fromage blanc, noix de grenoble et crostinis
- Mini cannelé de rillettes de maquereaux fumé
- Croles de bœuf effiloché (version végétarienne aux champignons)
- Mini Burger de bœuf, brie et confitures de figues et d'oignons caramélisés
- Accra de morue servit avec mayo haïtienne
- Tartare de bœuf à l'italienne

MENU

FORMULE BUFFET



Station antipasti

(charcuteries, fromages, légumes
et autres produits
complémentaires)



Station smores

Chocolat noir 65% de la Tanzanie
, guimauve et biscuit Graham

