

Idées pièces cocktails

Le coin du salé :

Foie gras et briochette « maison » - ⚠ Animation en salle par les cuisiniers

- Biscuit aux épices, foie gras et purée de figues

Mini wraps garnis

- Poulet
- Jambon Serrano,
- Légume chèvre
- Saumon fumé



Mini caroline ou choux salés

- Pâte à choux fromage ail & fines herbes, chiffonnade de jambon supérieur,
- Pâte à choux saupoudrés de graines de pavot, fromage frais et chiffonnade de saumon fumé

Canapés gourmets

- Pain de mie, tomates poivrons ricotta
- Pain de mie, crème citron crevette raifort
- Pains de mie, poulet poivrons moutarde
- Pain de mie noir, tomate artichauts feta basilic

Blinis

- Blinis, confits de tomates et rouget barbet
- Blinis fromage citron saumon fumé

Cakes

- Cakes roquette, jambon Serrano
- Cakes légumes vert mascarpone

Cannelés salés

- Chorizo, parmesan
- Saumon, petits pois

Mini quiches

- poireaux, saumon, safran
- poivrons, jambon

Mini pizza

- tomate, anchois, parmesan, basilic

Mini pâté en croute

Kougelhof salé, crème et fines herbes

Pain surprise aux noix

- mousse de canard au porto et magret fumé

Pain surprise « classique »

- saumon fumé, mousse de canard au porto, rosette, jambon, fromage et fines herbes



Le coin du sucré :

Glace vanille crumble caramel laitier  Animation glace en salle

Mini choux « Paris Brest »

Mini baba mojito

Imbibage rhum et citron vert, crémeux mojito à la menthe hachée

Mini tartelette caramel chocolat

Mini tartelette citron

Moelleux chocolat

Verrine fromage blanc mascarpone aux fruits rouges

