



8 pièces par personne :

2 verrines assorties
2 canapés froids
2 croustades cocktail assorties
2 douceurs sucrées assorties

Cocktail apéritif

Minimum 20 personnes

Verrines dégustation assorties

Verrine de mousse de truite à l'aneth et oeufs de saumon
Verrine de capuccino de foie gras de canard au pain d'épices
Verrine de guacamole à l'effiloche de crabe
Verrine de chèvre tomate confite biscuit et coulis basilic

Canapés froids assortis

Rosette du Lyonnais
Saumon fumé maison
Végétarien
Jambon cru de Manigod

Mousse de foie gras de canard aux amandes
Chèvre paprika
Tomate & oeuf dur

Tartelettes croustades cocktail assorties

Crémeux tomate basilic
Rillettes de saumon
Scampi au curry

Fromage blanc fines herbes
Macédoine au crabe
Gambas à l'aneth

Douceurs sucrées assorties

Ganache chocolat amer
Macaron au cointreau
Opéra

Tartelettes panachées aux fruits
Mini éclairs café / chocolat
Tartelettes aux fraises & framboises

11€ HT/pers.

*Service en supplément - 1 serveuse de 20 à 50 personnes pour 4h minimum : 144€HT
Vaisselle cocktail : 2€ HT/pers. (verres, flûtes, nappes, serviettes, glaçons)
Forfait livraison 22,50€ HT sur le bassin Annécien*

