

10 pièces par personne :

2 verrines assorties
2 canapés froids
2 feuilletés salés chauds
2 croustades cocktail assorties

Cocktail dégustation

Minimum 20 personnes

Verrines dégustation assorties

Verrine de mousse de truite à l'aneth et oeufs de saumon
Verrine de cappuccino 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

Feuilletés salés chauds pur beurre

Tarte au Beaufort
Saumon & épinard
Quiche Lorraine

Quiche & pizza Sicilienne
Saucisse viennoise
Torsade olives anchois

Tartelettes croustades cocktail assorties

Crèmeux 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

13€ 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.

