



**6 pièces par personne :**

2 verrines assorties

2 canapés froids

2 douceurs sucrées assorties

# Cocktail mise en bouche

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

## Douceurs sucrées assorties

Ganache chocolat amer  
Macaron au cointreau  
Opéra

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

**9€ 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.*

