



Cocktail dinatoire.....25,00 eur/pers.

(15 pièces /pers.)

Les froids

(5 pièces/pers.)

- *Bun's de foie gras de canard maison & chutney de figues*
- *Mescia de petit épeautre, lentilles Beluga, haricots Mungo & saucisse fumée*
- *Verrine mousse d'avocat & thon mayo*
- *Tartare de saumon au citron vert*
- *Purée de topinambour au lait de coco & sa gambas flambée au whisky*
- *Pâté lorrain en tranches*

Les chauds

(4 pièces/pers.)

- *Velouté de moules de Bouchot*
- *Mini-quiches Lorraines à la farine d'épeautre*
- *Samossas de volaille au fenouil, carotte & poireau*
- *Soupe d'ortie fraîche*

Fromage variés sur plateaux

Accompagné de son pain au petit épeautre

Les sucrés

(3 pièces/pers.)

- *Mini-crèmes brûlées à la bergamote **ou** vanille des îles*
- *Mini-entremets myrtilles mousse chocolat blanc rhum*
- *Verrine mousse chocolat noir 70%*
- *Salade de fruits frais de saison*