

8 pièces/
personne

38,00€
par personne

BUFFET COCKTAIL DINATOIRE -SPÉCIAL FÊTES -



TERRE

• Bouchée foie gras & pain d'épices

Carré de pain d'épices, foie gras, confit d'oignons maison et éclat de noisette torréfiée.



• Mini cake salé à la châtaigne

Moelleux aux éclats d'emmental, parmesan et brisures de châtaigne rôtie, pour une alliance douce, fondante et hivernale.



• Mini croque-monsieur à la truffe

Pain moelleux, jambon aux herbes de qualité, fromage fondant et crème parfumée à la truffe noire, doré juste comme il faut à la poêle.



MER

• Mini wrap festif au saumon fumé 🌲

Galette moelleuse garnie de saumon fumé, d'une crème onctueuse au St Môret et échalotes finement ciselées, relevée d'une touche de citron et d'aneth frais.

• Blinis gourmand au saumon fumé

Un petit blinis moelleux sublimé par de fines tranches de saumon fumé, une crème citronnée à l'aneth et une touche de zestes de citron frais.

• Acras de morue maison

Beignet moelleux à base de morue, oignons, persil et piment doux, pour une touche exotique et légèrement relevée.

JARDIN

• Mini toast chèvre & miel 🍯

Petit toast grillé garni d'un fromage de chèvre fondant, relevé d'une touche de miel doré et parsemé de noix concassées pour une bouchée douce, fondante et pleine de charme festif



• Mini feuilleté aux champignons & mozzarella

Pâte feuilletée dorée au four, garnie d'un mélange de champignons poêlés, mozzarella fondante et touche d'herbes fraîches.



HAPPY Holidays

