





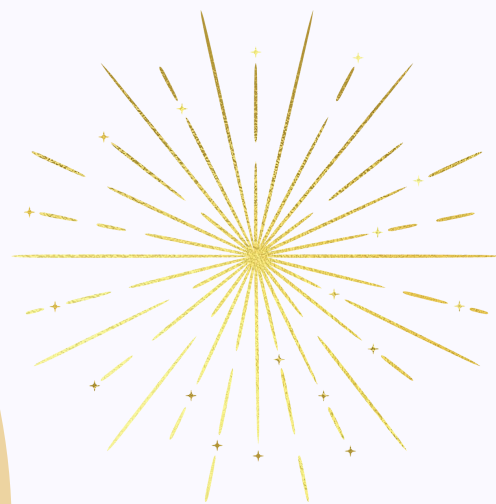
BOUCHÉES SALÉES

- Assortiment de Cookies: Tomate/Chèvre/Chorizo et Carotte/Comté (3pièces/pers) 
- Mini Bagels: Rillettes de Saumon fumé OU Chèvre frais/Abricots secs et Noisettes 
- Mini Burger: Poulet César OU Classique (Cheddar, oignons frits et Lard) 
- Mini Empanadas aux légumes de saison 
- Mini Burrito au Boeuf 
- Mini Welsh en bol de pain 
- Foccacia au Jambon italien/Mozzarella et Tomate séchée* 
- Indian Arancini 
- Gaufre salée au Magret de Canard fumé et Ganache au Foie gras
- Blanc Manger Amande sur Coulis de Tomate à l'Origan 
- Flan d'Asperges sur Sablé de Parmesan et Tomates cerises confites 
- Anneau de Ballotine de Volaille et Sauce Maroilles
- Crème de Choux-fleur, Bacon et Pop Corn salé*
- Crème de Petits pois/Menthe et Chips de Lard*
- Gaspacho : Tomate épicée OU Concombre/Menthe 
- Céviche de Truite à l'orange
- Carpaccio de St Jacques Framboise et Basilic

 Végétarien

* Variante végétarienne possible

 Eligible



FORMULES

Apéritif dînatoire

5 bouchées par personne 12€

6 bouchées par personne 13,50€

Cocktail dînatoire

8 bouchées par personne 17€

10 bouchées par personne 20€

Plateau de  salé:

20 pièces 35€

40 pièces 65€

HELLO
Spring 





BOUCHÉES SUCRÉES

- Mini Eclair : Coco/Exotique OU Vanille/Fraise
Basilic OU Orange/Jasmin FINGER FOODS
- Mini Donuts : Café/Spéculoos OU Cheesecake
Framboise OU Bi Choco FINGER FOODS
- Mini Tarte : Citron meringuée OU
Framboise/Pistache OU Façon Tiramisu FINGER FOODS
- Bûchette Choco/Praliné FINGER FOODS
- Mini Entremet : Forêt Noire OU Craquant
3 chocos OU Fraisier/Framboisier Vanille ou
Pistache
- Mini Tiramisu : Fraise/Chocolat blanc ou
Ch'tiramisu
- Mini Panna Cotta : Coco/Ananas OU
Fraise/Citron vert OU Choco-noisette
- Mini Mousse au Chocolat

FORMULE BUFFET FROID

Assortiment de Charcuteries et Fromages, Salades
composées et Tartinables 16€/pers

Option Gaspacho 2€/pers



Option Animation Buffet : sur demande,
prestation de live-cooking Burger, Bruschetta, Pad
Thaï, Tartare...

FORMULES

- 2 pièces/pers 4€
- 3 pièces/pers 5,50€
- 4 pièces/pers 6,50€

Plateau de FINGER FOODS sucré:

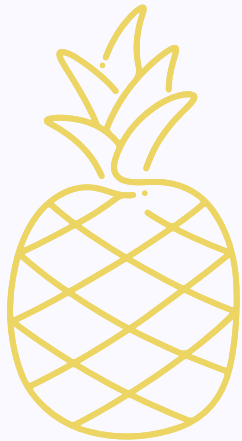
- 20 pièces 30€
- 40 pièces 55€



Tout au long de la saison

- Bavarois aux fruits 4,50€/part
- Craquant aux chocolats 5€/part
 - Craquant Dulcey/Spéculoos
- Coeur crémeux au Caramel 5€/part
- Fraisier/Framboisier Vanille ou Pistache ... 5,50€/part
- Number/Letter Cake* 5€/part
- Layer Cake* 5,50€/part

* Parfums disponibles: 3 chocos, Dulcey/Spéculoos/Caramel, Façon Tarte Citron meringuée, Chocolat blanc ou Vanille/Fraise, Framboise ou Fruits rouges et Abricot/Vanille/Romarin.



LES GÂTEAUX



Les Ephémères



PRINTEMPS

- Mojito Party: Génoise punchée au Rhum ambré, Craquant Chocolat blanc/Citron vert, Ganache crémeuse Menthe/Citron vert, Insert Gelée Pomme Granny et Sucre Pétillant
- Yellow Spring: Biscuit Citron, Croustillant Amande, Mousse Citron-Basilic et Insert Fraises fraîches

Disponible Printemps et Eté :

HYBRIDE

- Coco Câlin: Dacquoise Coco, Sablé Noisette, Mousse Coco et Insert Ananas

ETE

- Fresh Summer: Génoise Amande, Mousseline Vanille, Fruits frais d'été et Insert Fruits rouges
- Pamp' & Lup: Sablé breton, Crémeux Agrumes, Confit Orange/Citron, Mousse Vanille

Format individuel 6€

Format 6/8parts 38€