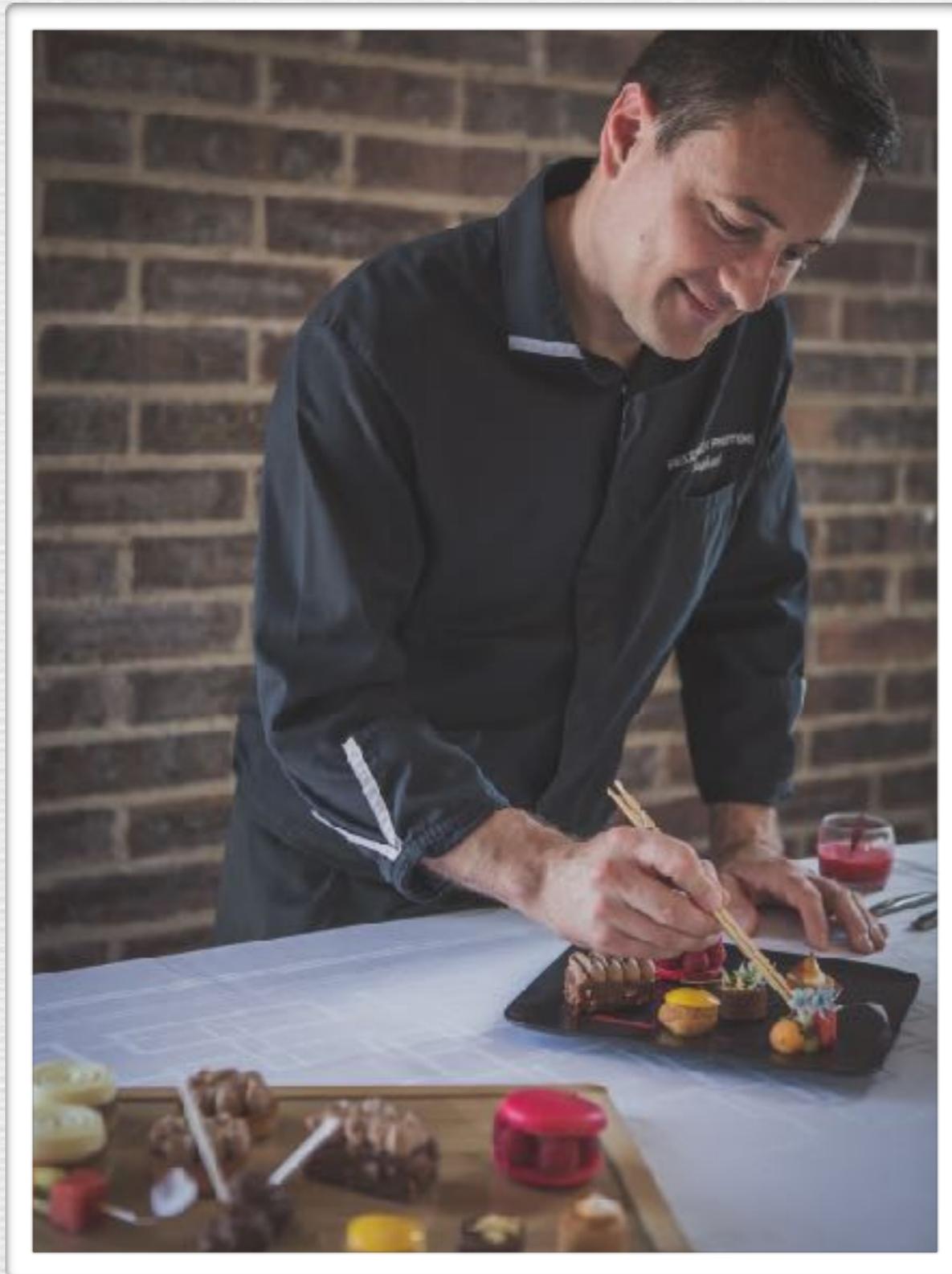


Cocktail 24 pièces



- Ce cocktail comprends**
- 10 pièces salées froides
 - 4 pièces salées chaudes
 - 1 boîte épicea
(équivalent à 2 pièces)
 - 1 animation
(équivalent à 2 pièces)
 - 6 pièces sucrées



Pièces salées froides

(10 pièces par personne)

LES 10 PIÈCES SALEES FROIDES

- Brochette de foie gras, surprise de pain d'épices
- Millefeuille de viande des grisons, Ossau Iraty
- Brochette d'ananas Victoria poêlé au miel, magret de canard fumé maison au bois de hêtre
- Cube de saumon mariné Label Rouge d'Ecosse, coeur d'agrumes & éclats de sésame
- Bao : céleri cuit dans une marinade thaï, tourteau au thé & éclats de pomme Granny
- Cube de thon, crème de Wasabi
- Club Sandwich au Saumon fumée Maison façon Carette
- Fleur d'Hibiscus & crème de mascarpone truffée
- Brochette de pamplemousse frais, griotte « Amaréna » & menthe fraîche
- Tartelette aux légumes oubliés *sur un lit de purée de petit pois et Shizoo en éclats*



Pièces salées chaudes

(4 pièces chaudes)



- Bille de risotto & son coeur coulant de mozzarella, basilic & tomate confite
- Bonbon de gambas, éclats de citron caviar, curcuma et coriandre
- Samoussa de légumes mariné aux épices indiennes « maison »
- Pomme de terre Ratte du Touquet cuit à l'étouffé, viande des grisons des Alpes Suisses et cheddar



La boîte épiciée

(Equivalent à 2 pièces)

- Gambas juste snackée au thym citron, riz balsamique et piperade
- Sauté de veau et écrasé de pomme de terre Ratte du Touquet à l'huile d'olive

Animation

(Equivalent à 2 pièces)

- **RAVIOLE DE HOMARD**

*Raviole de homard poché minute, servi
d'une crème de crustacé*



Animations Salées Froides

(Equivalent à 2 pièces)

LE SAUMON

Saumon fumé "Maison" finement tranché, servi avec des blinis, crème de tarama ou oeufs de poissons

SAINT-JACQUES

Carpaccio de noix de Saint-Jacques à la vinaigrette d'agrumes

BANC D'HUITRES DE NOS COTES

Dégustation d'une huitre creuse et d'une huitre plate et accompagné d'une sauce à l'échalote

JAMBON ESPAGNOL

Jambon espagnol finement tranché accompagné de toast de pain Poilâne et d'une tapenade d'olive noire

BAR A BRUSCHETTA

Pour composer vous même vos bruschettas : saumon fumé, anchois, jambon de pays, fromage frais, grogonzola, concassée de tomate, tapenade d'olive noire.....

TOMATES DANS TOUS LEURS ETATS

Tomates hautes en couleurs accompagnés de mozzarella nature ou au pesto & feuille de basilic



Animations Salées Chaudes

(Equivalent à 2 pièces)

RAVIOLE DE HOMARD

Raviole de homard poché minute, servi d'une crème de crustacé

TATAKI DE THON

Emincé de thon rouge snacké à la plancha & mikado de légumes, accompagné d'une sauce soja & sésames grillés

GAMBAS FLAMBEE

Gambas marinée au citron vert poêlée, flambée au whisky, Matignon de légumes & sauce crustacé

PLANCHA SAINT-JACQUES

Noix de Saint-Jacques snackée et lardé d'un filet de magret de canard fumé "Maison"

WOK A LA THAI

1 Mini brochette de gambas, 1 mini brochette de volaille cuites dans un bouillon de légumes parfumé à la coriandre

CROUSTILLANT DE BOEUF

Cube de boeuf cuit à la plancha et servi dans une chips de pomme de terre MAISON et agrémenté d'une sauce béarnaise



Pièces sucrées

(6 pièces par personne)

LES PIÈCES SUCRÉES

- Brochette de fruits frais
- Tarte citron meringuée
- Mini Paris-Brest
- Tartelette chocolat 1er cru
- Choux Poppelini Pistache
- Le meringuée - meringue fraises des bois, ganache pistache et framboise fraiche

