

Carte du Restaurant

Les Cocktails



Menus, Cocktails déjeunatoires ou dînatoires, Buffets,
Garden Party, Barbecues, Pauses gourmandes...

Cocktails

16€50HT

Le Sucré 6 Pièces

Panna Cotta au Macaron framboises
Cannelé Bordelais
Mousse chocolat au lait
Smoothie banane kiwi
Salade de fruits de saison
Assortiment de macarons

16€50HT

Le Salé 5 Pièces

Bruschetta Coppa
Velouté petits pois au bacon frit
Feuilleté emmenthal pavot
Mousse de saumon fumé et pointe
d'asperge verte
Mini Wrap Jambon crudités

22€50HT

Le Sucré Salé 8 Pièces au choix À composer vous-même

- Bruschetta Coppa
- Velouté petits pois au bacon frit
- Feuilleté emmenthal pavot
- Mousse de saumon fumé et pointe
d'asperge verte
- Mini Wrap Jambon crudités
- Panna Cotta au Macaron framboises
- Cannelé Bordelais
- Mousse chocolat au lait
- Smoothie banane kiwi
- Salade de fruits de saison
- Assortiment de macarons

Inclus dans le prix de chaque cocktail : Jus de fruits, Champagne

(1 bouteille pour 5 personnes)

La composition peut être changée en fonction du marché



Le Cocktail Gourmand

31€ HT

Cocktail déjeunatoire ou dînatoire à composer

Pièces salées - Choisir 5 pièces

- Pétoncles à la crème/légumes du soleil
- Verrine d'ananas et crevettes au piment et gingembre
- Cuillère crème de roquefort poire/noisette
- Mini Wrap jambon crudités
- Verrine pommes crémees moutarde andouille
- Mousse de saumon fumé et pointe d'asperge verte
- Brochette Yakitori
- Pain d'épice foie gras marmelade de pommes
- Tzatziki Concombre Chorizo Frit
- Brochette bacon ananas
- Verrine façon « ficelle picarde » galette croustillante
- Gaspacho tomates poivrons bâtonnet de céleri
- Mini flamiche poireaux maroilles
- Smoothie betteraves Saint Morêt

Plats chauds - Choisir 2 plats

- Tajine de volaille aux fruits secs/semoule au beurre
- Risotto Asperges vertes Saumon fumé
- Emincé de volaille au Maroilles
- Lasagnes Champignons Comté
- Carbonnade de boeuf à la bière
- Parmentier de Canard

Pièces sucrées - Choisir 5 pièces

- Crème citron émietté de sablé breton
- Cannelé Bordelais
- Crème chocolat
- Panna cotta au Macaron de framboises
- Pastel de Nata
- Smoothie kiwi banane
- Mini Tartelette chocolat
- Soupe de fruits rouges
- Salade d'ananas et oranges au cointreau
- Assortiment de Macarons
- Salade de fruits
- Carré de brownie
- Crème brûlée beurre salé
- Mousse rhubarbe pain d'épice

Option Animation Buffet Fromage

Choisir 2 variétés de fromages - 5€HT/pers en supplément

- Comté
- Sainte Maure
- Fromage frais aux herbes
- Saint Marcellin

Servi avec mini navettes - Confiture d'oignons et marmelade de figes

Option Vin Rouge 1,50 €HT/pers en supplément

Option Café 1€HT/pers en supplément

Inclus dans le prix du cocktail : Jus de fruits, Eau et Champagne

(1 bouteille pour 5 personnes) - La composition peut être changée en fonction du marché

