



Cocktail

“ Fou Furieux ! ”

Pour un minimum de 15 personnes

Dinde aux épices, crème de curry et ananas en pain Pita
Tarte oignons rouges, lardons et chèvre
Mini pain aux noix et roquefort, sommité de brocolis
Petite Saint-Jacques au beurre d'Échiré
Cuillère de mousseline d'asperges vertes et Rouget
Tourteau au curry et jus de tomates
Canard au chutney de pommes
Blinis de saumon fumé et citron confit, crème ciboulette
Cuillère d'oignons confits, chair de crabe au Noilly Prat et mousse d'avocat
Langoustines aux poivrons et citrons confits
Cuillère de saumon en gravelax, jus de soja et yuzu
Petits pois, fruits de mer et crème d'huître
Crevettes marinées, tartare d'avocat et mangue
Verrine de Caviar d'aubergine, écrevisses et crème aux herbes
Gambas en Kadaïf (en croustillant de cheveux d'ange)
Rouleau de printemps au saumon fumé
Tartare de Bar mariné à la mangue
Céviche de St Jacques à l'orange
Rillettes de sardines à l'orange
Yakitoris de poulet (brochettes de poulet sauce asiatique)
Carpaccio de boeuf à la Thaï
Macaron de boudin noir
Tournedos d'aiguillette de canard au foie gras

Nos prix sont indiqués toutes taxes comprises.

Le devis est établi sur la base d'un nombre minimum de convives, toute diminution de ce nombre pourra entraîner une modification du coût par personne.

Le nombre de convives doit nous être communiqué une semaine avant votre réception et confirmé 4 jours ouvrés avant la date de votre prestation. Ce chiffre servira de base à la facturation.

La facturation sera majorée du nombre de convives supplémentaires.

Pour toute prestation incluant du nappage, de la vaisselle ou du mobilier, une caution vous sera demandée. Toute casse ou détérioration sera facturée.

Pour toute réservation, un acompte de 30% du montant global vous sera demandé.

Paiement du solde le jour de la prestation