



Cocktail dînatoire « A la carte »

Salés

- Olives marinées 0,50€
- Gressins de magret séché 0,50€
- Gressin sésame pavot enroulé de jambon de pays 0,50€
- Gressin sésame et pavot enroulé au chorizo 0,50€
- Feuilletés olives, chorizo et piquillos 0,50€,
- Mini pizzas 1€
- Mini quiches 1€
- Brioche au saumon, épinards et citron vert 1€
- Huître pomme Granny-Smith 1,50€
- Mini canelé tomate, mozzarella et basilic 0,50€
- Billes de chèvre aux herbes fraîches 1,50€
- Verrine soupe de poisson, émulsion à l'ail et pain grillé 0,50€
- Verrine de cromesquis de chèvre et chantilly de betterave 1,50€
- Verrine tartare de saumon, chantilly au citron vert 1,50€
- Verrine d'avocat, mangue, crabe et chantilly cocktail 1,50€
- Verrine de taboulé à la menthe fraîche 0,50€
- Verrine de gaspacho à la tomate 0,50€
- Verrine aux pommes et boudin noir 1€
- Verrine de lotte et saumon aux fruits exotiques 1,50€
- Enroulé de pruneau au lard 0,50€
- Petit pain brioché de foie gras de canard maison aux pruneaux 2€
- Mini viennois au saumon, avocat, mangue et coriandre 2€
- Canapés piperade et jambon de pays 1€
- Verrine œufs brouillés chorizo 1€
- Cuillère chinoise de tartare de saumon 1,50€
- Cuillères chinoises poire, chèvre et pain d'épice 1,50€
- Brochette de saumon au sésame 1€
- Brochette d'agneau en navarin
- Brochette de magret de canard au miel et romarin 1,50€
- Brochette de poulet au curry
- Brochette de crevettes aux algues 1,50€
- Croustillant de cabillaud, boudin et pommes 1€

Sucrés

- Verrine tarte aux fraises 1€
- Verrine façon tarte au citron 1€
- Financier à l'orange 0,50€
- Sucette glacée au nougat 1€
- Chocolat black & white 1€
- Canelé crémeux au cacao 0,50€
- Canelé à la fleur d'oranger 0,50€

Tarifs en vigueur jusqu'au 31/10/12

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé – à consommer avec modération

Prix nets