



L'écrin de vos belles histoires...

Cocktail dînatoire

Apéritif ½ heure

Cocktail du Relais, sodas, eaux minérales, jus de fruit

3 Feuilletés

Allumette géante à l'emmental

Torsade sésame

Palmier tapenade



Cocktail dînatoire (20 pièces)

4 Pièces froides

Blinis de maïs et mousseline de saumon

Pic de crevette marinée et menthe fraîche

Pic de magret de canard fumé au raisin

Bouchée de chèvre frais aux herbes et tomate confite

3 Mini club sandwiches pains variés

Végétarien (crudité, mayonnaise)

Charcutier (rillettes de poulet rôti, minestrone de cornichons)

Nordique (saumon fumé, crème d'aneth)

4 Cassolettes et Verrines

Bonbon de canard, aigre doux

Œuf brouillé aux œufs de saumon

Tartare d'avocat, crème de thon à la coriandre

Chutney de prune, dés de foie gras et brioche

4 Pièces chaudes

Broche de gambas à la fleur de sel

Broche de saumon au sésame

Broche de canard aux olives

Broche de bœuf sauce barbecue

5 Pièces sucrées

Crème brûlée

Mini mousse chocolat

Assortiment de mini fours moelleux (3)

*

Vins blanc et rouge Sélection du Relais

Sodas, eaux minérales, jus de fruit, café, thé

*

Buffet de desserts en présentation personnalisée (+ 2.20 €) (en place des pièces sucrées)

Entremets fruits rouges miroir assortie, fondant au chocolat, crumble de fruits frais



Prestation à 52 € TTC
(Service inclus 5 heures)

TVA 20% et 10%

Formule Enfant à 15.00 € TTC (3 à 12 ans)