

Les Ateliers Gourmands

(Réalisés par nos soins devant vos invités pour un minimum de 25 personnes dans le cadre des formules « apéritif » d'une heure de service minimum)

Brochette de Pétoncle au Melon flambée au Whisky

Brochette de Gambas et Ananas

Noix de saint Jacques, Croustillant de Vermicelle,

Coulis au Corail d'Oursin

Brochette de Poulet en Marinade Exotique

Foie Gras poêlé à la Minute, Compotée d'Abricots au Romarin

Œufs Toqués & ses Mouillettes

Découpe de Jambon & Animation autour du Fromage

Présentation & Dégustation d'Huîtres (produit saisonnier)

Tartare de Saumon Frais & Chantilly Citron Vert

Brochette de Volaille cuite dans son Bouillon à la Citronnelle

Prix par personne pour 2 Ateliers au choix : 8 €

Les Verrines

Les Verrines salées

Tartare de Saumon fumé à la Chantilly

Avocat & Saumon Mariné au Pamplemousse Sauce Cocktail

Mousse de Foie Gras & Chantilly au Pain d'Épices

Emincé de poireaux, Tartare de Homard au Coulis de Framboise

Gaspacho Melon

Gaspacho de Betterave en Cappuccino

Soupe de Fenouil aux Écrevisses

Crème Brulée au Maïs

Piperade et Anchois Marinés

Crème Brulée au Foie gras

Les Verrines Sucrées

Tiramisu

Orange & Chocolat Noir

Fraises, Chantilly au Vinaigre Balsamique

Chantilly au Vin rouge, Biscuit Roulé aux Figues

Fruits du verger en gelée

Fruits Rouges au Champagne, Crème Chantilly

Prix par personne pour 3 Verrines au choix : 6 €