

Menu de Bouchées

Pour un cocktail dînatoire nous suggérons 12 bouchées/pers.

Pour un 5 à 7 nous suggérons 6 bouchées/pers. (Vendues à la douzaine, min. de 10 dz.)

Les Tartares

1 2 3 4 dz.

- Belge
- Américain
- Saumon
- Pétoncles
- Cerf rouge

Les Tatakis

1 2 3 4 dz.

- Thon
- Saumon
- Bœuf
- Cerf rouge

Les Rillettes

1 2 3 4 dz.

- Pintade
- Canard
- Lapin
- Porc

Œufs de cailles

1 2 3 4 dz.

- Confit d'oignon
- Ananas/poivre
- Prosciutto

Tapenades

1 2 3 4 dz.

- Olives
- Tomates séchées
- Avocats
- Artichauts

Huîtres

1 2 3 4 dz.

- En coquille
- En shooters

Maki

1 2 3 4 dz.

- Choix du chef

Sushi

1 2 3 4 dz.

- Choix du chef

Pana-cotta

1 2 3 4 dz.

- Choux fleur
- Courge
- Topinambours
- Carottes

Dips

1 2 3 4 dz.

- Guacamole
- Tatziki
- Épinards
- Salsas
- Bruschetta
- Babaganouj

Crevettes

1 2 3 4 dz.

- Nordiques
- Géantes

Rouleaux

1 2 3 4 dz.

- Choix du chef

Brandades

1 2 3 4 dz.

- Morue
- Esturgeon

Gravlax

1 2 3 4 dz.

- Truite
- Saumon

Tartelettes

1 2 3 4 dz.

- Artichauts/ail/truffes
- Flageolets/tomates

Prosciutto-melon

1 2 3 4 dz.

Crabe

1 2 3 4 dz.

Saumon fumé

1 2 3 4 dz.

Blinis au caviar

1 2 3 4 dz.

Canard fumé

1 2 3 4 dz.

Polenta

1 2 3 4 dz.

Calmars marinés

1 2 3 4 dz.

Foie gras

1 2 3 4 dz.

Olives

25 50 75 100 pers.

Fromages

25 50 75 100 pers.

Ricotta/Herbes

25 50 75 100 pers.

Tomates/Bocconcini

25 50 75 100 pers.

Vin rouge

1 verre/pers.

½ bout./pers.

Vin blanc

1 verre/pers.

½ bout./pers.

Vin rosé

1 verre/pers.

½ bout./pers.

Mousseux

1 verre/pers.

½ bout./pers.

Eaux de source

gazéifiée

non-gazéifiée

Service style banquet

Serveurs

Sommelier

Verres à eau

jetable

verre

Verres à vin

jetable

verre

Serviettes

papier

tissus

Serviettes

papier

tissus

Assiettes cocktail

jetable

porcelaine