

EXEMPLES DE NOS COCKTAILS DE SAISON

COCKTAIL « LE MODERNE »

Wraps fraîcheur saveurs assorties
Mini boule de campagne thon façon bagnat
Mini club volaille Savora
Mini viennois garnis de rillettes de saumon
Toast de campagne chèvre magret de canard fumé
Verrine créative du Chef selon saison
Les gourmandises d'Alexandra
Assortiment de mignardises fruitées
Moelleux gourmand au chocolat

Cocktail préconisé pour 1h30 (pièces généreuses)



COCKTAIL « LE CHIC »

Foie gras maison sur pain d'épices
Toast campagne chèvre magret de canard fumé
Ceviche de crevettes exotiques en cuillère
Makis de légumes farcis au fromage et fines herbes
Assortiment de tartelettes salées 2/pers
Moelleux citron garni de saumon fumé crème à l'aneth
Mini bagels crème de roquefort et poire
Mini pain charcuterie fine
Mini viennois aux herbes de Provence moricette de macreuse de bœuf
Boule de campagne de thon façon bagnat
Pizzetti della mamma
Mini club volaille Savora
Verrines créatives du moment du chef 2/pers.
Les gourmandises d'Alexandra
Mignardises fruitées et chocolatées
Tartare de fruits petite crème chocolat blanc en verrine

Cocktail préconisé pour plus de 2hres (véritable cocktail dinatoire - pièces généreuses)

COCKTAIL « LE TENDANCE » PLUS

Verrines créatives légumes du moment
Ceviche de gambas exotiques
Wraps fraîcheur saveurs assorties
Mini boule de campagne thon façon bagnat
Mini club volaille Savora
Moelleux citron saumon crème d'aneth
Toast campagne chèvre magret de canard fumé
Mini viennois aux herbes de Provence macreuse de bœuf
Tartelettes saveurs assorties de saison
Les gourmandises d'Alexandra
Tourbillon de fruits frais en verrine
Moelleux gourmand au chocolat
Macarons d'Alexandra

Cocktail préconisé pour 2hres (intermédiaire entre cocktail apéritif et cocktail dinatoire – pièces généreuses)