

COCKTAIL DEJEUNATOIRE/DINATOIRE CHOPIN

20 pièces par personne parmi les suivantes

Le salé froid

Les pièces essentielles salées

Canapés : assortis : 10 variétés : saumon fumé, œufs de caille, jambon de Parme, tomates mayonnaise, pointes d'asperges ...
Feuillantines au pavot, Navettes saumon fumé beurre au miel, Navettes cocktail à l'italienne et au jambon cru, Navettes de rillettes d'oie, Mini crêpes roquefort et noix, Mini sandwiches poularde-estragon, Mini sandwiches rosette-noisette, Mini sandwiches cervelle de canuts et cresson
Croustines au foie gras frais, Croustines au rouget, Croustines aux miettes de crabes, Macarons salés au curry, Macarons salés aux senteurs provençales

Les mises en bouche froides

Croq'salades agrumes et crevettes, Croq'salades Italienne (tapenade, caviar d'aubergine, fromage), Croq'salades latine (légumes grillés et féta), Mini bouchons au tartare de saumon, Ardoises de charcuterie fine tendance, Ardoises de jambon fin et ses gressins, Mini brochettes œufs de caille/canard fumé, crevettes/poivrons

Les pièces tendances froides

Mini marmites avocat et miettes de crabes, Mini marmites de crevettes aux fines herbes, Verrines œufs de caille et 3 tomates, Verrines de parfait de saumon, Spoons de carpaccio de St Jacques, Spoons de céline de poissons en tartare, Miroirs de rougets aux agrumes, Cuillères du levant aux éclats de st jacques, Gouttes de guacamole aux crevettes

Les Tapas

Assiettes de tapas assortis : Croûtons légèrement grillés, recouverts de saumon et fromage blanc, chorizo mariné, moules à l'escabèche, tomates confites séchées, crevettes, tapenade provençale

Le salé chaud

Les mises en bouches chaudes

Torsades feuilletées au pavot
Feuilletés salés chauds assortis : Gougères, quichettes, allumettes au fromage, croissants jambon, anchois, saucisse cocktail ...
Mini saucissons chauds de nos grands-mères



Les plats chauds (2 choix en mini marmites)
Dos de cabillaud au safran, Mousseline à l'huile d'olive
Et
Effeillé de canard confit au cassis, Riz aux amandes

Le fromage

Fromages en sticks et Pain de campagne du boulanger présenté en corbeille

Le sucré

Mignardises : Chocolat, moka, caprices, barquettes variées, pâtes à choux, fruits rouges... (10 variétés assorties)

Macarons: Chocolat, café, framboises, agrumes ...

Petits fours sucrés : Pain de gêne, moelleux pistache, Biarritz, langue de chat, pyramide coco...

Verrine sucrées assorties

Corbeille de fruits

Château de Montchat

L'espace de vos événements

Les boissons

Kir

Côte du Rhône rouge (*1 bouteille pour 8 personnes*)

Côte du Rhône blanc (*1 bouteille pour 8 personnes*)

Eaux minérales

Jus de fruits

Café

49,00 € HT par personne
Service Compris

Ces prix sont étudiés pour un minimum de 35 personnes et une durée de 4 heures