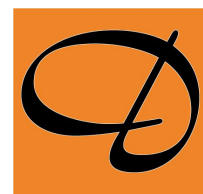




Les Créatifs



Les nouveautés

Le burger nordique (blinis, crème de citron à l'aneth, saumon fumé)
Calisson de foie gras au pain d'épices, Nos macarons salés

Les chinoiseries (en bain-Marie)

Crevette panée panko
Crevette en chemise de pomme de terre

Pour les "j'ai faim"

Navette briochée à la mousse de foie gras ou au saumon fumé
Mini baguette façon bretzel à la volaille, raisins secs, et crème de curry

Les brochettes froides

Brochette saumon gravlax et olives confites
Brochette billes de mozzarella et tomate séchée

Les cassolettes chaudes (si matériel de chauffe)

Raviole de foie gras crème de cèpes, lardons et ardennes
Risotto aux champignons et lanières de magret fumé
St Jacques gratiné en coquille sauce Normande

Pour les gourmets.....voire un peu gourmands

Navette au thon salade verte et tomate
Navette au pâté grand mère et foie gras

Nos toasts Prestige

Les verrines de la mer

Salade de gambas et segments de mandarine
Gambas mariné au curry, jus de citron et légumes thaï

Les Petits show

Mini burger fromage et bœuf, allumettes fromage
Croque saumon fumé, Croque jambon à la truffe d'été à 1%
Quiche saumon fumé, bouchée escargot beurre maître d'hôtel

Les petits sucrés

Mini cœur coulant chocolat; Mini tartelette façon Tatin
Tartelette au caramel fleur de sel; Pastilla de Natta
Mini Paris-Brest ; Chou pécan caramel beurre salé
Tartelette au citron de Sicile
Tartelette crème brûlée