

SOIREE CLEF EN MAIN



Vous souhaitez recevoir, dans le cadre d'une soirée ou d'un autre événement, pour cette réception, vous recherchez un partenaire fiable, dont la qualité du service et la finesse de la gastronomie sauront séduire vos invités.

Nous vous proposons un exemple de prestation clef en main avec le cocktail apéritif, le dîner, le service et les boissons pour toute la durée de la prestation (sur une base de 150 personnes)

COCKTAIL APERITIF



Cocktail salé 8 pcs par pers

- Brochette de pomme d'amour et cœur de palmier
- Flocon de volaille en chaudfoird
- Stick de saumon fumé et de blinis
- Brochette de foie gras, pomme, pruneau
- Canapé de carotte gourmand
- Canapé au Saint Maure et Pastrami
- Calisson de polenta carotte et concombre
- Miroir à la tomate au basilic
- Miroir d'avocat au pomélos
- Pissaladière de lotte balsamique
- Tartelette de saumon frais à l'oseille
- Palet moscovite
- Mini pâté en croûte de Houdan
- Mini bruchetta d'olive noire et aubergine
- Mini baguette de poivron jaune