

## Cocktail / Apéritif dinatoire / Vin d'honneur

À partir de 7,20 € par personne.

Demander votre devis personnalisé en bas de cette page !

- À partir de 20 personnes
- Animations culinaires
- Préparation et service
- Nettoyage et rangement de la vaisselle et de la cuisine

### Nos suggestions :

| <b>Amuse-bouche</b>  | <b>Verrines / Macarons / Vol au vent</b>   | <b>Mignardises</b>  |
|--|--|---|
| <b>Mini mauricettes ou navettes</b><br>Foie gras/confit d'oignon<br>Mousse Mascarpone, Pancetta<br>et tomates confites Achard de<br>légumes*<br>Vindaye d'espadon*   | <b>Mini macaron au foie gras</b><br>Macaron au pain d'épices /<br>foie gras / confit d'oignon  | <b>Mini tiramisus</b><br>Mousse mascarpone à<br>l'amaretto/biscuit cuillère<br>imbibé au café   |
| <b>Mini burgers</b><br>Saumon/fromage frais ail et<br>fines herbes<br>Poulet au curry  | <b>Verrine « Duo de la mer »</b><br>Mousse de crevette/carpaccio<br>de saumon/écrasé d'avocat  | <b>Mini tartelettes</b><br>Fruits au choix selon la saison  |
| <b>Mini tartelettes salées</b><br>Poireaux/oignons<br>Quiches<br>Saumon  | <b>Verrine aux saveurs Italiennes</b><br>Tartare de tomate au vinaigre<br>balsamique/mousse de<br>parmesan/chiffonnade de<br>jambon de parme | <b>Mini tartelettes au citron</b><br>Meringuées ou non  |
| <b>Mini cakes salés</b><br>Saumon/aneth<br>Légumes<br>Lard/tomates confites  | <b>Verrine « Saveur Grecque »</b><br>Mousse de fêta / caviar<br>d'aubergine  | <b>Mini tartelettes à la passion</b><br>Crèmeux passion/ganache<br>chocolat blanc vanille Bourbon   |
| <b>Brochettes</b><br>Tomate cerise/mozzarella aux<br>herbes de Provence<br>Jambon de parme/bille de<br>melon au vinaigre balsamique<br>Compté 12 mois<br>d'affinage/raisin blanc<br>Crevette marinée aux épices<br>douces/ananas frais | <b>Mini vol au vent aux Saint<br/>Jacques</b><br>Saint Jacques / sauce safrané<br>au gingembre   | <b>Mini 3 chocolats</b><br>Mousse chocolat blanc /<br>mousse chocolat au lait /<br>ganache au chocolat noir /<br>feuillantine praliné   |
| <b>Toasts et mini sandwichs (pain<br/>maison)</b>  | <b>Spécialités mauriciennes et<br/>réunionnaises</b><br><br><b>Samossas</b><br>Fromage<br>Légumes<br>Thon<br>Bœuf                            | <b>Mini exotiques</b><br>Mousse passion / Mousse litchi<br>/ gelée de passion / biscuit /<br>croustillant coco<br><br><b>Mini cheese cakes</b><br>Mousse façon cheese cake /<br>sablé breton / cœur<br>framboise<br><br><b>Mini spéculoos</b><br>Mousse spéculoos / pommes<br>caramélisées / nappage au |

|   |  |  |
|---|--|--|
| <p>Mini sandwich au thon/coriandre (pain au curcuma)*<br/> Toast de pain d'épices garni de chèvre frais/magret de canard fumé/confit d'abricot<br/> Toast à l'aneth garni de saumon/échalote</p> <p><b>Toasts et mini sandwichs végétariens (pain maison)</b><br/> Mini sandwich au fromage frais/tartare de poivron (pain aux herbes de Provence)<br/> Toast au cumin garni de caviar d'aubergine/fêta<br/> Toast à l'huile d'olive et aux herbes de Provence garni de tapenade d'olives vertes/pignons de pins grillés/copeaux de parmesan</p> <p><b>Mini feuilletés créoles</b><br/> Viande*<br/> Thon*</p> <p><b>Mini cassolettes de poulet Façon « Gajak » Mauricien</b><br/> Emincé de poulet mariné dans de la sauce soja*</p> <p>*Inspiré de la cuisine Mauricienne et Réunionnaise</p> | <p><b>Nems</b><br/> Poulet<br/> Crevettes</p> <p><b>Brochettes de badias (petits beignets à la farine de pois chiche)</b><br/> Poulet<br/> Aubergines<br/> Pommes de terre<br/> Crevettes</p> <p><b>Brochettes de beignets de morue</b><br/> Morue / pommes de terre / épices</p> <p><b>Bouchons (petits "raviolis" Réunionnais cuits à la vapeur)</b><br/> Porc / combava<br/> Poulet</p> <p><b>Kougelhof salés</b></p> <p>Lardons / noix<br/> Tomates / fêta<br/> Poulet / curcuma</p> | <p>caramel</p> <p><b>Eclairs</b><br/> Vanille<br/> Pistache<br/> Chocolat<br/> Café<br/> Aux framboises<br/> Aux fraises (uniquement en saison)</p> <p><b>Choux</b><br/> Crème chantilly<br/> Vanille caramélisé façon « croqueenbouche »</p> <p><b>Paris-Brest</b><br/> Mousseline au praliné maison</p> <p><b>Macarons</b><br/> Parfum selon humeur du chef</p> <p><b>Douceurs sucrées mauriciennes et réunionnaises</b></p> <p><b>Liste sur demande</b></p> |
|---|--|--|