

Les Cocktails et Apéritifs

Cocktail d'une durée de 1 h. 30' :

*Le crémant d'Alsace de la maison Laugiel,
En vin blanc : Le Tapie Côtes de Gascogne,
En vin rouge : La cuvée prestige Merlot,
Pour les softs : eau de Spa, jus de fruits*

Le choix de 8 mises en bouches froides et chaudes selon notre assortiment :

Bouchées apéritives froides :
Eventail de saumon au radis noir
Chaud-froid de volaille à l'estragon
Mille feuille de pain d'épices et foie gras
Roulade de saumon et crème légère aux herbes
Coupe de fruits de mer sauce corail
Aspic de crabe et radis rouge
Chantilly de truffe et caviar
Pain noir et petrella

Bouchées apéritives chaudes :

Bisque de homard
Petite quiche de saison
Cuillerée de scampi anisée
Grenaille farcie au truffleur
Bruchetta à la tomate séchée
Feuilleté de crevettes au safran

Champagne en choix supplémentaire. (même durée)
Bière pression en choix supplémentaire (même durée)
Porto en choix supplémentaire (même durée)
Plateaux bio garnis : légumes croquants...
Pain surprise avec plus de trente petits pains fourrés
La durée du cocktail peut être modifiée, cet exemple étant la base minimum.

BOTRANGE