



APÉRITIF / COCKTAIL



PLATEAUX APEROS :

- Plateau de 20 minis canapés | 60.00 frs
Divers parfums viandes, poissons...
- Plateau de 16 minis sandwiches | 50.00 frs
Divers parfums viandes, poissons, végétariens...
- Plateau de 10 minis canapés et 8 minis sandwiches | 55.00 frs
Divers parfums viandes, poissons, végétariens...
- Plateau de 24 minis feuilletés salés | 40.00 frs
Minis croissants jambon, minis quiches, minis taillés aux Greubons

PAINS SURPRISE : 45.00 frs
un pain surprise contient 32 pièces pour ≈ 4.5 personnes

 Pour accompagner un verre compter
≈ 3 à 4 pièces/personne
un apéro avant repas ≈ 4 à 5 pièces/personne
un bon apéro ≈ 6 à 8 pièces/personne
un cocktail dînatoire compter
≈ 12 à 15 pièces/personne
n'oubliez pas la partie sucrée!!!

N°1 Poisson	N°2 Viande
- Mousse de thon	- Roastbeef maison
- Saumon fumé, pomme	- Jambon cru, pesto
- Truite fumée, pruneaux	- Jambon
- Tartare de St Jacques et mangues	- Bresaola, parmesan

N°3 Mélange
- Fromage frais, crudités
- Saumon fumé, pomme
- Jambon
- Mousse de thon

PARTIE SUCREE :
Plateau de 20 mignardises sucrées | 50.00 frs
Divers parfums, citron, chocolat, fruits de saison ...

PÂTISSERIES



disponible pour :

4-5 pers ou 6-7 pers ou 8-10 pers
18-20 pers ou 25-30 pers



disponible pour :

4-5 pers ou 6-7 pers ou 8-10 pers
18-20 pers ou 25-30 pers

Lingot Chocolat Caramel :

Mousse chocolat noir 65%, crémeux au caramel au beurre salé, biscuit moelleux au chocolat et croustillant praliné

Saint Honoré Chocolat :

Biscuit sablé Breton, crème légère au chocolat, éclats de noix de pécan, caramel au beurre salé, chantilly mascarpone

Lingot Exotique :

Mousse vanille citron vert, crémeux fruit de la passion et biscuit moelleux aux amandes

Tarte Citron Yuzu :

Crémeux citron -Yuzu sur un confit de mandarine, biscuit sablé Breton et une crème légère Vanille



disponible pour :

4 pers ou 6 pers ou 8 pers



disponible pour :

4 pers ou 6 pers ou 8 pers

Proposition de dessert

aux ingrédients sans gluten :

"Comme une forêt noire"

Biscuit chocolat sans farine

Mousse chocolat et éclats de chocolat

Crémeux griotte et chantilly

taille unique de 5-6 pers



Nos prix sont comptés par personne :
selon le dessert de 6.50frs à 8.00frs

Selon les saisons, nous pouvons vous proposer d'autres entremets !
Si vous avez des allergies nous vous conseillerons volontiers un choix de desserts.