

## Menu du cocktail dinatoire



### *Vins compris*

### Apéritifs et amuse-bouche

#### Canapés assortis

Navettes briochées mousse de foie gras au porto  
Sablé mimolette, caviar d'aubergine et tomate confite

\*\*\*



#### Mini fajitas au poulet et légumes

\*\*\*

Billes de poulet laqué au miel, amandes effilées  
Brochettes d'ananas au sirop, menthe fraîche et pétoncle

\*\*\*

Brochettes d'agneau aux olives niçoises  
Brochettes de crevette marinée à l'ail

\*\*\*

Brochettes de jambon Serano et fruit sec  
Cassolettes de mini bouchons de chèvre et épices

\*\*\*

Brochettes de tomate 2 couleurs, mozzarella et basilic  
Brochettes de magret de canard à l'orange

\*\*\*

Brochettes végétariennes de légumes du marché  
Cassolettes de salade Niçoise (anchois, haricots verts, œuf, olives...)

\*\*\*

Cassolettes de papillote de brésaola Parmesan et pesto

\*\*\*

Brochettes de crevette ananas & coco  
Brochettes de saumon fumé et pomme granny citronnée  
Timbalines de salade exotique aux crevettes épicées

## Plats

Petit pavé de saumon à la Basquaise

\*\*\*

Gigot de 7 heures et ses pommes de terres aux oignons

\*\*\*

Mini fajitas au chorizo

\*\*\*



Puits de carotte et cabillaud, crème de raifort à l'estragon

\*\*\*

Toasts de fromage assortis AOC sur pain aux noix

## Les douceurs



Verrines Piña Colada (cremeux coco chocolat blanc, ananas frais caramélisé au miel, crème légère Piña colada, caramel de griottes)

\*\*\*

Verrines Macao (mousse chocolat noir & crème brûlée pistache, éclats de pistaches et coulis chocolat)

\*\*\*

Choux & carolines assortis

\*\*\*

Tarte chocolat, caramel et fleur de sel

\*\*\*

Macarons

\*\*\*

Choux Paris NY Noix de pecan

\*\*\*

Tartes tutti frutti

\*\*\*

Brochettes de fruits frais assortis

