

Formules cocktails dinatoires avec assiettes gourmandes

Des formules avec bouchées et assiettes gourmandes (formats entrées copieuses, 2 assiettes équivalent à un plat)
Les bouchées sont servies au plateau et les plats se mangent facilement en formule cocktail (à la fourchette)
Les assiettes gourmandes peuvent être servies en formule stations (en supplément sur demande).



Cocktail l'Artevino

Cette formule fait office de repas
10 bouchées + 2 assiettes gourmandes

Les bouchées:

- . Gougère tiède au Louis d'or, mayonnaise à l'huile d'olive
- . Feuilleté tomate confite, parmesan et ail noir de l'île
- . Gravlax maison, blinis aux épinards et tzaziki
- . Croquette de paella, sauce bisque de homard
- . Cannellonis de pétoncles, jus de coques crémé
- . Cannelé au prosciutto et échalotes
- . Toast de crème brûlée de foie gras et magret de canard
- . Feuilleté tiède au brie paysan et miel
- . Croustillant praliné enrobé
- . Macarons de l'Artevino

Deux assiettes gourmandes

- . Saumon croustillant mariné aux herbes, tagliatelles maison concassé de tomates et beurre blanc au gingembre
ou
- . Artebowl de l'Artevino au tataki de saumon sauce oisin
ET
- . Roti de porcelet braisé et purée de pomme de terre aux champignons sauvages, jus corsé
ou
- . Ballotine de volaille farcie, sauce crème et tarte aux légumes de saison



Cocktail le Méditerranéen

Le Méditerranéen (fait office de repas)
10 bouchées + 2 assiettes gourmandes

Les bouchées:

- . Sablé et ricotta aux herbes
- . Feuilleté tomate confite, parmesan et ail noir de l'île
- . Accras de morue, sauce épicée
- . Tartare de dorade royale, courgette, lime et menthe
- . Mousseline de pétoncles toastée
- . Kefta de veau la feuille de citronnier
- . Toast de crème brûlée de foie gras et magret de canard
- . Magret de canard laqué au miel et poivre rose
- . Rocher au pralin et chocolat noir
- . Entremet à la pistache, citron et framboise

Deux assiettes gourmandes

- . Agneau de 7h, chèvre frais et légumes grillés
ou
- . Haute côte de bœuf cuisson lente, sauce chasseur et gratin dauphinois
ET
- . Paella royale géante (poisson, fruits de mer et viande), préparée en station par un chef



Important: Choix de menu identique pour tous les participants

Possibilité de menus végétariens et de menus adaptés aux allergies: nous consulter.



TARIFS: NOUS CONTACTEZ