

Menu - Cocktail dînatoire

Bouchées repas

DUMPLING DE PORC AUX CANNEBERGES [FERME LENNON]

TARTARE DE SAUMON AUX AGRUMES

TARTINADE DE TRUITE FUMÉE ET FROMAGE À LA CRÈME SERVI SUR CROÛTON DE GÂTEAU AUX FRUITS [FERME PISCICOLE DES BOBINES]

SATAY DE POULET AU BACON, DATTES, LAQUÉ AU MIEL & CAFÉ GEO GENE

TORTILLAS DE PORC EFFILOCHÉ, ANANAS GRILLÉS ET ROQUETTE [FERME LENNON]

MINI BROCHETTE DE TEMPEH ET CHAMPIGNONS LOCAUX

PIZZA AU BOUDIN NOIR ET COMPOTE DE BLEUETS [FRÈRES BERGERON]

TATAKI DE BOEUF ET SAUCE THAÏE [FACE DE BOEUF]

BALLOTINE DE FOIE GRAS MAISON, PAIN BRIOCHÉ ET PURÉE D'ABRICOTS [DUCS DE MONTRICHARD]

SATAY GREC (TOMATES CERISES, FETA, ORIGAN, OLIVES, CONCOMBRES) ET SAUCE TZATZIKI (ABRI VÉGÉTAL)

CRÈME PRISE AU JAMBON ET CRUMBLE DE PAINS, MOUTARDE ET PROSCIUTO [RÉPUBLIQUE DÉMOCRATIQUE DU JAMBON]

CREVETTES PIQUANTES À LA SRIRACHA AVEC YOGOURT À LA MENTHE ET POIVRE ROSE

Bouchées sucrées

TRUFFE AU CHOCOLAT NOIR, ORANGE, POIVRE DE SÉCHWAN ET GRAND MARNIER

CANNOLLI AU CHOCOLAT BLANC, THYM FRAIS, RHUM MALIBU ET NOIX DE COCO

ROSETTE AUX POMMES DU VERGER GROS PIERRE