

# CARTE COCKTAIL

Notre carte évolue au fil des saisons et s'enrichit régulièrement. Les suggestions suivantes sont données à titre indicatif et sont susceptibles d'être modifiées en fonction des approvisionnements. La plupart de nos mets sont cuisinés dans nos cuisines, à base de produits frais et de saison.

## PIECES SALEES

- Foie gras aux éclats de pistache sur pain d'épices
  - Navette au poulet et crème d'estragon
- Navette à la crème de Basilic & Tomates séchées
- Mousse de Carotte et son Granola au Curcuma
  - Mini choux à la crème de thon & poivron
  - Blinis, crème de citron confit et crevette
- Wraps au Jambon de pays, Moutarde à l'ancienne
  - Wraps Végétariens
  - Shot de petit pois et menthe fraîche
  - Mini club sandwich végétarien
- Saint jacques acidulée, abricot sec & tomates
- Mini Blinis au Haddock fumé et Concombre
- cuillère de ratatouille confite, et sa pointe de chantilly au parmesan
- Pétale de radis blanc, chantilly de ricotta et tomates séchées
  - Crevette en persillade (chaud)
  - Brochette de Volaille citron/menthe (chaud)
- Mini tartelette au comté & champignon (chaud)
  - Mini tartelette aux oignons (chaud)

## PIECES SUCREES

- Mousse au Chocolat
- Tartelette au Citron
- Tartelette choco/ Caramel
- Assortiments de Mini Macarons
- Mini éclairs Chocolat & Café
  - Tiramisù aux fruits rouges
- Mini choux chantilly légère et fraises
  - Pic de fruits frais
- Panna Cotta à la mangue

